



# ASIAGO PRESSATO

## ANTICO MASO ROSSO

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.  
LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE  
PROTETTA (DOP).**

ANTICO MASO ROSSO è un formaggio Asiago particolare, perché affinato per oltre 40 giorni in ambienti a temperatura e umidità controllata.

Prodotto con latte di montagna rigorosamente selezionato si differenzia per una copertura rossa bordeaux sulla crosta e per il gusto saporito leggermente piccante.

Da abbinare a vini bianchi frizzanti.

**Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"**

**Tempo di stagionatura: minimo 40 giorni**

**Forme da circa 11 a 15 kg**

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE  
RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT AND RENNET.  
THE MILK COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION  
OF ORIGIN AREAS (PDO).**

ANTICO MASO ROSSO is an Asiago Cheese, aged for more than 40 days in a controlled environment. It is made with rigorously selected mountain milk, it can be easily recognized from the dark red rind and the savoury, yet lightly tangy taste.

Best paired with white sparkling wine.

**The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 207"**

**Aged: minimum 40 days**

**Wheels of about 11 to 15 kg - 24 to 33 lb**

FOR ALL OTHER TECHNICAL AND LOGISTIC CHARACTERISTICS  
SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

