



# ASIAGO PRESSATO

## FINCO DI ENEGO

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

L'ENEGO si presenta come un formaggio fresco, particolarmente dolce e corposo grazie all'accurata selezione della materia prima, a pasta semicotta, struttura morbida e delicata, dal colore paglierino. Prodotto con latte intero, rigorosamente selezionato dagli alpeggi dell'Altopiano di Asiago, garantisce quel sapore tipico dei formaggi di alta montagna.

Da accompagnare a vini rosati o bianchi leggermente frizzanti.

**Marchio del Consorzio di Tutela: "V1191"  
Tempo di stagionatura: minimo 20 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 DESIGNA-  
TION OF ORIGIN AREAS: ASIAGO PLATEAU AND ENEGO TOWN.**

ENEGO is a fresh cheese, it has a distinct mild, mellow taste thanks to the carefully selected ingredients. It has a soft, delicate texture and has a white or pale straw-like color.

It is made from rigorously selected full-fat milk from the mountain pastures of the Asiago plateau which guarantees its extraordinary taste of mountain cheeses.

Best paired with rosé or slightly sparkling white wine.

**The "Consorzio di Tutela" mark: "V1191"  
Aged: minimum 20 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.

