



ASIAGO PRESSATO

PRODOTTO DELLA MONTAGNA

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP): ALTOPIANO DI ASIAGO ED ENEGO (OLTRE I 600 METRI SOPRA IL LIVELLO DEL MARE).

L'ASIAGO PRESSATO PRODOTTO DELLA MONTAGNA 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 unico dei formaggi di alta montagna.

Il disciplinare, specifico per l'asiago "prodotto della montagna" prevede che tutta la filiera, dall'erba che mangiano le bovine, alla stagionatura del formaggio provenga ed avvenga oltre i 600 metri di altitudine.

Così facendo tuteliamo le delicate filiere corte di montagna, garantendo la cura dei pascoli e prati, la gestione dell'ambiente ed il sostentamento della popolazione.

Si può facilmente distinguere dal marchio a fuoco sullo scalzo. Da accompagnare a vini rosati o bianchi leggermente frizzanti.

Marchio del Consorzio di Tutela: "VI191"
Tempo di stagionatura: minimo 30 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: ASIAGO PLATEAU AND ENEGO TOWN (OVER 600 METERS ABOVE SEA LEVEL).

ASIAGO PRESSATO PRODOTTO DELLA MONTAGNA is a fresh cheese, mild and pleasant on the palate. It has a soft, delicate texture and has a white or light straw-like color. It is made from full-fat milk, specifically chosen from the stunning high mountains and valley pastures of the Asiago plateau, which guarantees its quality and brings out its delicate, unique, flavor of the high mountain cheeses.

The regulations that the mountain production of cheeses must adhere to, ranging from the grass that will be eaten by the cows to the seasoning of the wheels, means that the complete process must take place at over 600 meters of altitude. In doing so, we protect the small, delicate mountain production chains and ensure the caring of fields and pastures, the environmental management and jobs for the people.

It can be easily recognized by the fire brand on the side of the wheel. Best paired with light, red table wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "VI191"
Aged: minimum 30 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.

