



ASIAGO PRESSATO

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

L'ASIAGO PRESSATO MONTI TRENTINI si presenta come un formaggio fresco, dolce e gradevole al palato, a pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino.

Prodotto con latte intero, selezionato dalle stalle delle splendide montagne del Trentino, da quelle dell'Altopiano di Asiago e della zona DOP che ne garantiscono la qualità e ne esaltano il sapore. È un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine e fermenti lattici vivi, indicato per molti piatti tipici e stuzzichini.

Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"
Tempo di stagionatura: minimo 20 giorni
Forme da circa 11 a 15 kg

PRODOTTO DISPONIBILE ANCHE CERTIFICATO BIOLOGICO

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).**

ASIAGO PRESSATO MONTI TRENTINI is a fresh cheese, mild and pleasant on the palate. It has a soft, delicate texture and a white or light straw-like color.

It is made from full-fat milk, specifically chosen from the stunning mountain farms of the Trentino region and the Asiago plateau, which guarantees its high quality and brings out its delicate flavor. It is an excellent table cheese, rich in proteins and live milk enzymes. Perfect added to many dishes as well as eaten alone.

Best paired with light red table wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 207"
Aged: minimum 20 days
Wheels of about 11 to 15 kg - 24 to 33 lb

CERTIFIED ORGANIC PRODUCT ALSO AVAILABLE

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