



ASIAGO VECCHIO

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

L'ASIAGO VECCHIO MONTI TRENTINI si presenta come un formaggio dall'inconfondibile sapore deciso, di forte personalità e dal gusto leggermente piccante, a pasta semicotta, granulosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, dal colore paglierino. Prodotto solitamente nel periodo autunno-vernino con latte parzialmente scremato, selezionato dalle migliori stalle del Trentino e da quelle dell'Altopiano di Asiago che, unitamente alla lunga stagionatura naturale, ne garantiscono la qualità e ne esaltano il ricco sapore.

È un ottimo formaggio da tavola, gustato da solo o come accompagnamento ai piatti tipici della regione d'origine, ricco di proteine, con equilibrata presenza di grassi, sali minerali e vitamine.

Da accompagnare a vini rossi importanti.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"

Tempo di stagionatura: 9 mesi e oltre

Forme da circa 7 a 9 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).

MONTI TRENTINI ASIAGO VECCHIO has an unmistakable marked flavor, with a distinctive, slightly sharp taste. It is a semi-hard cheese with a granular texture and small to medium-sized scattered holes, straw-like color.

It is usually made in the late autumn-winter period with semi skimmed milk, specifically selected from the best high mountain pastures of the Trentino region and the Asiago plateau, which, together with its long natural ageing, guarantees its quality and bring out its rich flavor.

It is an excellent cheese, to be eaten on its own or with typical regional dishes. It is rich in proteins and has a balanced presence of fats, minerals and vitamins.

Best paired with mellow red wine.

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

Aged: 9 months and longer

Wheels of about 7 to 9 kg - 15 to 19 lb

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



CASEARIA MONTI TRENTINI S.p.A. 38055 Grigno (TN) Italia Zona Industriale 1
T +39 0461 775800 casearia@montitrentini.com

www.montitrentini.com