

DOPO MILLE ANNI L'UNICA COSA AGGIUNTA AL FORMAGGIO ASIAGO E' L'ETICHETTA



Sì, già mille anni fa si conosceva con il nome Asiago un formaggio che ancora oggi si produce con le stesse tecniche di produzione e solo con latte fresco raccolto in una ristretta area DOC. Riconoscibile dall'etichetta sulla forma e dalla marchiatura sul bordo, il formaggio Asiago viene prodotto nei due tipi: Asiago fresco dal sapore morbido e delicato, e Asiago stagionato dal gusto intenso, leggermente piccante. Entrambi ideali per una alimentazione naturale, equilibrata e ricca di sapore.



ASIAGO FRESCO O STAGIONATO, DUE SAPORI UN SOLO MARCHIO