

IL DONO DELLA MONTAGNA



Sull'Altopiano di Asiago riapre la stagione dell'alpeggio, che regala un formaggio unico: Asiago DOP, in versione fresco e stagionato.

Se sali in altura, puoi scoprire un formaggio che nasce dal felice incontro tra l'Uomo e la Montagna. Perché tutta la filiera dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna avviene oltre i 600 metri di altitudine, dal pascolo alla raccolta del latte, fino alla trasformazione finale, seguendo il rigido disciplinare del Consorzio di Tutela.

Nell'Altopiano di Asiago si apre in questi giorni la stagione dell'alpeggio e 11 malghe, insieme ai caseifici di montagna, portano avanti l'antica tradizione casearia contribuendo a conservare la biodiversità e il delicato equilibrio montano. Da questi luoghi ha origine il gusto autentico di Asiago DOP Prodotto della Montagna Fresco (con 30 giorni di riposo) e Stagionato (con almeno 90 giorni), inconfondibile per i suoi profumi di erbe spontanee e fieno, dal sapore intenso e delicato. Oggi che abbiamo voglia di tornare a riscoprire la bellezza intorno a noi, vale più che mai la pena portare a casa una "fetta" di paradiso naturale, premiandoci con Asiago DOP Prodotto della Montagna. Scopri di più su formaggioasiago.it

PRODOTTO
DELLA  DELLA
MONTAGNA



I NUMERI

1° DOP italiana
"Prodotto della Montagna"

600 metri è l'**altitudine minima** per la produzione

15 malghe e caseifici
di montagna dedicati


ASIAGO
FORMAGGIO DOP 