



Comunicato Stampa

Asiago DOP sponsor della sana alimentazione alla Coppa del Mondo di Sci Nordico

Il 21 e 22 dicembre l'Altopiano di Asiago accoglie i migliori atleti mondiali della disciplina

Vicenza, 16 dicembre 2013 – I prossimi 21 e 22 dicembre, la Coppa del Mondo di sci nordico arriva sull'Altopiano di Asiago. Ad attenderla, insieme a tanti sportivi e appassionati della montagna, uno sponsor d'eccezione, il formaggio ASIAGO DOP, amico dello sport e della sana alimentazione. E' infatti risaputo che, durante le attività sportive, soprattutto quelle sulla neve, il fabbisogno proteico aumenta anche del doppio rispetto al normale consumo quotidiano. Per mantenersi in forma e alimentarsi in maniera sana gli sportivi hanno un prezioso alleato: l'Asiago Stagionato DOP che, durante la stagionatura, dai 6 ai 12 mesi e oltre, trasforma naturalmente le proteine nobili del latte rendendole facilmente assimilabili e ideali risposta agli sforzi dell'attività agonistica e amatoriale.

Per offrire al corpo un completo apporto proteico rapidamente digeribile, necessario per affrontare una gara o una giornata sulla neve, basta dunque consumare dai 30 ai 90 grammi al giorno di formaggio ASIAGO Stagionato, prodotto secondo un rigido disciplinare nelle malghe e nei caseifici del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. A fare la differenza, nessun trucco, ma lo scrupoloso processo produttivo e le caratteristiche naturali del prodotto, ricco di composti ad azione antiossidante, che fanno dell'ASIAGO Stagionato DOP, vero interprete dei valori più genuini della montagna, un perfetto amico della sana alimentazione e un prezioso alleato contro i radicali ossidativi prodotti durante lo sforzo fisico, principali artefici del temuto stress ossidativo.

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)
Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240
Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212
info@formaggioprotetto.it - www.formaggioprotetto.it - PEC: tutela@formaggioprotetto.it



ASIAGO DOP è il formaggio tipico dell'Altopiano che ospita la tappa della Coppa del Mondo di sci nordico. Un formaggio che rappresenta l'essenza più pura di questo territorio montano, ricco di pascoli incontaminati e dalla millenaria tradizione casearia. Prodotto in due tipologie. Asiago Fresco, da latte intero e Asiago Stagionato, da latte parzialmente scremato, l'ASIAGO è DOP, fin dal 1979, riconosciuto e tutelato in tutta Europa secondo un rigido disciplinare che dalla raccolta del latte, alla lavorazione, fino alla vendita è garanzia di qualità per il consumatore e gli sportivi.

Contatti per la stampa

Roberta Zarpellon

TRAGUARDI

P.le Cadorna 40

36061 Bassano del Grappa VI

0424523073 3394187543

zarpellon@traguardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)

sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)

Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 - C.F./P.I. 00703580241 - REA 148240

Tel: +39 0444 321758 - Fax: +39 0444 326212

info@formaggioprotetto.it www.formaggioprotetto.it DFC.tutelasiago@traguardiweb.it