

Asiago g.U. festigt Wachstum in Deutschland

Das Konsortium zum Schutz von Asiago-Käse stärkt seine Entwicklung auf dem deutschen Markt.

VICENZA, ITALIA, February 5, 2024 /EINPresswire.com/ -- Vicenza, Italien, 5. Februar 2024 – Das Konsortium zum Schutz von Asiago-Käse (Consorzio Tutela Formaggio Asiago) stärkt die Präsenz des Asiago-Käses g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) in Deutschland, dem wichtigsten europäischen Exportmarkt für die venezianisch-trentinische Spezialität, mit einem ehrgeizigen Projekt, an dem professionelle Akteure des Sektors beteiligt sind.

Das Consorzio Tutela Formaggio Asiago, das auf den jüngsten Erfolgen seiner Aktivitäten bei Eataly München und anderen Spezialitätengeschäften aufbaut, beschließt, sein Angebot auf dem deutschen Markt zu erweitern und weiter zu qualifizieren, indem es den auf nationaler Ebene eingeschlagenen Weg fortsetzt und

qualifizierte Partnerschaften mit der Welt des Weins, den italienischen Restaurants im Ausland und den italienischen Spezialitätengeschäften eingeht.

Deutschland ist der wichtigste europäische Markt für Asiago g.U., einen Käse, der wegen seiner Authentizität und Rückverfolgbarkeit besonders geschätzt wird. Das Consorzio Tutela setzt auf diese Eigenschaften und hat beschlossen, den Foodservice-Kanal zu konsolidieren und ein eigenes Projekt zu starten, das am 7. Februar im eleganten Löwenbräukeller in München (Nymphenburger Str. 2) vorgestellt wird. Im Rahmen der Veranstaltung wird Asiago-Käse als offizieller Käse der Tre Bicchieri Tour des Gambero Rosso-Partners mit Unternehmern und der



Presse zusammentreffen und in einer exklusiven Meisterklasse unter der Leitung des Journalisten Marco Sabellico, Redakteur des Gambero Rosso-Führers Vini d'Italia, seine besonderen Eigenschaften in Verbindung mit einer Auswahl von Spitzenweinen vorstellen.

Aus diesem Anlass fördert das Consorzio Tutela Formaggio Asiago eine qualitäts- und herkunftsbewusste Gastronomie und unterstreicht die wichtige Rolle des Gaststättengewerbes als Vermittler von Wissen und Wertschätzung für die Produktion "Made in Italy" mit einem Preis für das italienische Restaurant in Deutschland mit der besten Auswahl an italienischen Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Der Preis geht an den Chefkoch Giorgio Cherubini, Inhaber der Osteria Der Katzlmacher, einem historischen Restaurant in München, der mit seiner Speisekarte ein Botschafter für die Qualität des Asiago-Käses g.U. in Deutschland ist.

Die Aktion des Consorzio Tutela Formaggio Asiago in Deutschland wird auf der ProWein fortgesetzt, der internationalen Weinmesse, die vom 10. bis 12. März in Düsseldorf stattfindet. Dies ist eine Gelegenheit, die bereits soliden Beziehungen des Asiago-Käses mit der Welt des Weins zu bekräftigen und den mit den wichtigsten Partnern wie dem Konsortium zum Schutz der Valpolicella-Weine in Deutschland eingeschlagenen Weg zu bestätigen. Während der Veranstaltung werden im Rahmen der europäischen Kampagne "That's Amore - European lifestyle: taste wonderfood" eine Reihe von Meisterkursen und geführten Verkostungen in deutscher Sprache stattfinden. Ziel dieser Kampagne ist es, gemeinsam mit dem Konsortium zum Schutz der Valpolicella-Weine und der Interregionalen Vereinigung der Olivenerzeuger, Wissen über zertifizierte Produkte mit hohen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards, die auch stark repräsentativ für ihr Herkunfts- und Produktionsgebiet sind, auf diesem Markt zu fördern und zu stimulieren.

ÜBER DAS KONSORTIUM ZUM SCHUTZ VON ASIAGO-KÄSE

Das Konsortium zum Schutz von Asiago-Käse ist ein Zusammenschluss von Käseherstellern und Reifungsbetrieben. Es hat die Aufgabe, den Asiago-Käse g.U. zu schützen, zu fördern, aufzuwerten und die Verbraucher zu informieren.

ASIAGO-KÄSE g.U.

Der Asiago-Käse g.U hat seinen Namen von der Asiago-Hochebene und wird nur in den Provinzen Vicenza, Trient und einem Teil der Provinzen Padua und Treviso in Käsereien hergestellt, die der alten Tradition der handwerklichen Herstellung folgen, die von Vater zu Sohn weitergegeben wird. Asiago g.U. kann entweder frisch oder gereift sein. Asiago DOP Fresco (Frischer Asiago-Käse g.U.) wird aus Vollmilch hergestellt und reift 20 bis 40 Tage lang. Der Asiago DOP Stagionato (Gereifter Asiago-Käse g.U), der von Natur aus laktosefrei ist, wird aus teilentrahmter Milch hergestellt und reift 4 bis über 15 Monate.

Pressekontakt: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T + 390424523073 M + 393394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it

Lisa Chilese
CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO
+39 0444 321758
l.chilese@formaggioasiago.it

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[Other](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/686137441>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.