

Trentingrana: sapore e cultura trentina per tutta la filiera

Lintera filiera di Trentingrana, dall'allevamento delle bovine alla produzione fino alla distribuzione del formaggio, è regolata da rigide norme che garantiscono la sicurezza alimentare e le eccellenti caratteristiche del formaggio. Trentingrana è un formaggio dop di altissima qualità, conosciuto e apprezzato per le peculiarità organolettiche quali il gusto, la fragranza e l'aroma unici, nei quali è possibile riscoprire tutta

la purezza e la genuinità del mondo di montagna.

Ingredienti sani (solo latte, caglio e sale) uniti a un

processo di lavorazione regolato da rigide norme che ne attestano la salubrità e la sicurezza alimentare,

hanno consentito di ottenere un formaggio eccellente con caratteristiche costanti nel tempo, decretandone il successo sia in Italia sia all'estero e consentendo a Trentingrana di diventare uno dei simboli del Trentino.

Qualità a partire dagli allevamenti

L'attenzione rivolta alla qualità prende forma a partire dalla cura rivolta agli allevamenti: le mucche, sane e robuste, vengono allevate in stalle a gestione fami-

liare in un clima salubre e con l'utilizzo di mangimi controllati, non "Ogm".

Una volta lavorato, il formaggio viene lasciato stagionare per un minimo di 18 mesi fino a 24 mesi e successivamente sottoposto a una selezione e a una valutazione organolettica ottenuta con approfondite analisi sensoriali.

A questo punto Trentingrana è pronto per essere

confezionato attraverso una moderna linea di confezionamento che ne mantiene intatte le caratteristiche organolettiche.

Subito dopo Trentingrana viene distribuito in Italia e all'estero con veicoli equipaggiati che sono in grado di mantenere inalterati gusto e qualità.

I consumatori lo possono infine acquistare presso le migliori catene distributive nei formati al taglio, sottovuoto o grattugiato fresco nelle pratiche buste.

Trentingrana si può gustare con l'aperitivo oppure a tavola, come secondo appetitoso e nutriente.

Ricco di calcio e vitamine, Trentingrana è un alimento indispensabile per il fabbisogno giornaliero e consigliato nell'alimentazione di bambini e adulti.



Consorzio Trentingrana
Via della Cooperazione, 4 – 38010 Segno di Taio (Tn)
Tel. 0463.469256 – Fax 0463.468761
www.trentingrana.it
info@trentingrana.it