

Trentingrana: forte identità, tradizione e alta qualità in un formaggio unico

Tra le prelibatezze casearie italiane spicca senza dubbio il Trentingrana, un formaggio Dop di montagna prodotto secondo la linea "latte-fieno", con latte proveniente esclusivamente da allevamenti situati in Trentino. Controllato dalla produzione del foraggio – solo mangimi privi di Ogm – e del latte, fino alla sua trasformazione, stagionatura e commercializzazione del prodotto finito, il Trentingrana esprime un'identità che si fonda sul legame con il territorio, sull'eccellenza dell'offerta e sul rispetto della sua unicità, tipicità e provenienza.

Qualità unica sin dal 1926

Prodotto sin dal 1926 solo con latte selezionato, caglio e sale, è pronto dopo una stagionatura di almeno 18/20 mesi. Si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche – la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato – che lo rendono amabile a tutti i palati.

Il Trentingrana viene distribuito da Gruppo Formaggi del Trentino, una centrale di commercializzazione che vanta un bouquet di formaggi che comprende anche Puzzone di Moena, Vezzena di Lavarone, Casolét Val di Sole, Toséla di Primiero, Fontal di Cavalese, Cuor di Fassa e Affogato di Sabbionara. È disponibile nelle versioni al taglio nei reparti gastronomia della distribuzione tradizionale e nei migliori negozi specializzati; sottovuoto nelle confezioni da

300 gr e 1 kg nei banchi a libero servizio della gd e do; grattugiato fresco nei pack da 100 e in confezione regalo.

Il pack "Aprifacile", innovazione di successo

Trentingrana è sinonimo di qualità e fedeltà alla tradizione, ma anche di spirito innovativo in chiave di servizio al consumatore. Ne è un esempio la confezione "Aprifacile", che consente di eliminare forbici e coltelli: basta un semplice gesto delle mani per gustare al meglio la bontà del formaggio di montagna, grazie a una confezione veramente pratica e funzionale.

In particolare, a essere dotati della



confezione "Aprifacile" sono i pack sottovuoto da 300 gr e da 1 kg. La nuova confezione consente l'apertura con un semplice gesto della mano. Questo innovativo sistema, premiato sin dal lancio da un grande consenso da parte dei consumatori, è frutto della collaborazione con Cryovac.

Lo storico fornitore di packaging del Consorzio Trentino ha introdotto

una linguetta pre-tagliata, che rende la complicata apertura sottovuoto un gioco da ragazzi.

GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO
Gustatevi il nostro mondo

Gruppo Formaggi del Trentino
Linea Trentingrana

Via della Cooperazione, 4 – 38012 Segno di Taio (Tn)

Tel. 0463 469256 – Fax 0463 468762

www.trentingrana.it – info@formaggidel trentino.it