



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Trentingrana DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	398 KCAL 1.654 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	33 G
Sale/Salz/Salt	1,5 G

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
327		4,5 kg	Ø H cm	24 M	32%		1

Fornitore: 186

Provenienza: tutta la Provincia di Trento

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte,sale,caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

Lieferant: 186

Herkunft: aus der gesamten Provinz Trient

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch,Salz,Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Province of Trento

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: dura, granulosa-friabile

Gusto: equilibrato, dolce-salato, umami

Aromi: fieno e frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: hart, körnig-mürb

Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, umami

Aroma: Heu und Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: hard, crumbly-friable

Flavour: balanced, sweet-salty, umami

Aromas: hay and dried fruit

DESCRIZIONE

Il Trentingrana si produce già dal 1926 quando Michele Marchesi di Rumo sposò una donna di Mirandola (Mantova). La frequentazione di questa zona gli permise di acquisire le conoscenze per produrre un formaggio grana, cosa che fece acquistando il latte dal caseificio di Cloz e conseguendo da subito grande successo. La crosta di questo formaggio è contrassegnata da uno specifico marchio, la pasta va dal bianco avorio al giallo paglierino.

Ha la tipica struttura friabile del grana e una aroma di frutta secca.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: spumanti Trento Doc

Suggerimenti: miele di montagna del Trentino

BESCHREIBUNG

Den Trentingrana fertigt man bereits seit dem Jahr 1926 an, als sich der Marchesi di Rumo mit einer Frau aus Mantova vermählte und die Kunst der Käseerei in Mantova einführte. Ursprünglich bezog Herr Marchesi die Milch von der Käseerei Cloz. Der Trentingrana verbuchte alsbald einen enormen Erfolg in der gesamten Provinz. Die Rinde ist mit einem für ihn typischen Gütezeichen versehen, der Teig ist elfenbeinweiß bis strohgelb.

Charakteristisch für den Trentingrana ist seine mürbe Textur und sein ein Aroma von Trockenfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine Trentodoc

Sonstiges: Berghonig aus dem Trentino

DESCRIPTION

Trentingrana has been produced since 1926, when the Marchesi di Rumo married a woman from Mantova and introduced the art of cheese-making to Mantova. Originally, Mr Marchesi bought the milk from the Cloz cheese dairy. The Trentingrana soon became an enormous success throughout the province. The rind is marked with a typical quality mark, the paste is ivory white to straw yellow.

PAIRINGS

Wine pairing: Trentodoc sparkling wines

Other: mountain honey from Trentino