

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Trentingrana DOP

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

TERRITORIO SELECTION

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: Gruppo formaggio Trentino

Provenienza: tutta la Provincia di Trento

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte,sale,caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Gruppo formaggio Trentino

Herkunft: aus der gesamten Provinz Trient

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch,Salz,Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Gruppo formaggio Trentino

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 fin dal 1926, anno in cui il signor Marchesi di Rumo convolò a nozze con una ragazza di Mantova. Fu proprio nel comune lombardo che imparò l'arte del casaro. Marchesi acquistò il latte del caseificio di Cloz e lo trasformò nel formaggio grana che si diffuse successivamente in tutta la Provincia.

Oggi è prodotto con latte ricavato da mucche foraggiate senza insilati, crosta con tipico marchio, pasta tra il bianco avorio e il giallo paglierino a seconda del grado di maturazione.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine Trentodoc

Miele di montagna trentino

BESCHREIBUNG

Den Trentingrana fertigt man seit 1926, als sich Herr Marchesi di Rumo mit einer Frau aus Mantova vermählte und die Kunst der Käseerei in Mantova einführte, an. Ursprünglich bezog Herr Marchesi die Milch von der Käseerei Cloz. Der Trentingrana verbuchte einen enormen Erfolg in der gesamten Provinz. Rinde mit typischer Gütezeichen, elfenbeinweißer bis strohgelber Teig – je nach Reifegrad - aus silagefreier Milch.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine Trentodoc

Berghonig aus dem Trentino

DESCRIPTION

The Trentingrana cheese has been produced since 1926, when Mr Marchesi di Rumo married a girl from Mantova. In this city he mastered his cheese making skills. Marchesi bought the milk from the creamery of Cloz and turned it into a Grana cheese that instantly become the most popular in the Region.

Today it is made with the milk of cows which are not fed with insilaged food. Marked rind, the color of the dough varies, according to the cheese maturing grade, from white avory to straw-yellow.

PAIRINGS

Wines: sparkling wines, Trentodoc

Trentino mountain honey