

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio Trentingrana è un prodotto di montagna, controllato dalla produzione del foraggio e del latte, fino alla trasformazione e commercializzazione del prodotto finito
- E' un prodotto che si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche - come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato - che lo rendono appetibile per tutti i palati
- Prodotto dal 1926 solo con latte selezionato, caglio e sale è pronto dopo un stagionatura di 18/20 mesi ed oltre
- E' un formaggio semigrasso e quindi con un ridotto contenuto lipidico, ideale per una moderna alimentazione
- Inoltre è un alimento consigliato a tutti, in particolare agli adolescenti e agli anziani, in quanto ricco di calcio, che favorisce la calcificazione ossea

Trentingrana

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, parzialmente scremato, caglio, sale, senza conservanti e additivi
Stagionatura	Da 20/24 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 34/37 kg circa
Stoccaggio	6 - 22 °C
Origine del latte:	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	398 kcal / 1654 kj
Grassi	29.00 g
Acidi grassi saturi	18.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	33.00 g
Sale	1.50 g