Trentingrana DOP



Descrizione

Pur nell’ambito della DOP del Grana Padano, il formaggio prodotto in provincia di Trento (importante soprattutto l’area della Val di Non) è distinto dagli altri grazie al marchio “Trentino” ben visibile sullo scalzo. Nella sua lavorazione si utilizza il latte proveniente da zona montana (d’estate da pascoli posti a 7-800 metri di altezza), che gli conferisce un gusto particolare, in grado di segnalarlo all’interno delle produzioni affini.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore

armonico, asciutto e intenso, con note erbacee se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane croccante

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 9 mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 24-40 kg
- **Diametro:** diametro 35-45 cm, h. 18-25
- **Produttori:** caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Grana Padano Trentino
- **Codice Forma:** 0606000
- **Codice tagliato:** Vari codici per vari formati