

Trentingrana DOP



Pur nell'ambito della dop Grana Padano, il Grana 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.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 9 mesi

Produzione: tutto l'anno

Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Grassi: 32% Mgss

Peso: 24-40 kg

Dimensioni: diametro 35-45 cm, h. 18-25

Produttori: caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del
Grana Padano Trentino

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.