

# TRENTINGRANA



<b>CODICE</b>	34200
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	38 kg circa

E' un formaggio DOP prodotto solo con latte trentino e stagionato almeno 22 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo proveniente esclusivamente dalla provincia di Trento
<b>ASPETTO</b>	La crosta è dura e liscia di colore giallo scuro. La pasta è di colore paglierino, tipicamente granulosa si scaglia con facilità. L'occhiatura è rigorosamente assente
<b>SAPORE</b>	Sapido, con sentori erbacei e floreali e sensazioni lattiche, mai piccante
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 22 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Trentingrana - Caseificio di Rumo (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il Trentingrana si produce fin dal 1926, quando il certo signor Marchesi di Rumo, sposando una ragazza di Mantova, ebbe modo di imparare l'arte del casaro a Mirandola. Acquisiti i segreti del mestiere, acquistò il latte del caseificio di Cloz e lo trasformò nel prestigioso formaggio che si diffuse successivamente in tutta la provincia. Il Trentingrana fa parte della grande famiglia del Grana Padano e, nell'ambito di tale Denominazione di Origine Protetta, ne è stata riconosciuta la specificità apponendo sullo scaldo della forma un apposito marchio, proprio per le caratteristiche montane della zona di produzione e per la peculiarità del prodotto
<b>CURIOSITÀ</b>	I caseifici che producono il Trentingrana sono affiliati al consorzio del grana Padano, ma seguono un disciplinare di produzione ancor più vincolante, come ad esempio l'utilizzo di solo latte proveniente dalla provincia di Trento
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo sui primi piatti, o come formaggio da tavola, adatto per le insalate, ma anche con la frutta