

TRENTINGRANA - CASELLO TN 319



CODICE	34203
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4 kg circa

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

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo proveniente esclusivamente da vacche allevate nella provincia di Trento
ASPETTO	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
SAPORE	Sapido, con sentori erbacei e floreali e sensazioni lattiche, mai piccante
STAGIONATURA	Almeno 22 mesi
PRODUTTORE	Trentingrana - Caseificio di Rumo (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	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 scalzo della forma un apposito marchio, proprio per le caratteristiche montane della zona di produzione e per la peculiarità del prodotto
CURIOSITÀ	I caseifici che producono il Trentingrana sono affiliati al consorzio del grana Padano, ma seguono un disciplinare di produzione ancor più vincolante.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo sui primi piatti, o come formaggio da tavola, adatto per le insalate, ma anche con la frutta