Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Trentingrana Slow Food



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1654/398
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	33 g
Sale/Salz/Salt	1,5 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
327SF		1/8= 4,5 kg	⌀ cm H cm	24 M	32 %		

Fornitore: Caseificio Presanella
Provenienza: tutta la Provincia di Trento
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Caseificio Presanella
Herkunft: aus der gesamten Provinz Trient
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Caseificio Presanella
Origin: Province of Trento
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato,
Texture: dura, granulosa, friabile
Gusto: dolce-salato, umami
Aromi: fieno, erbe alpine

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: hart, körnig-mürb
Geschmack: süß-salzig, umami
Aroma: Heu, Alpengräser

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: hard, crumbly-friable
Flavour: sweet-salty, umami
Aroma: hay, alpine herbs

DESCRIZIONE

Il Trentingrana viene prodotto già dal 1926, quando Michele Marchesi sposò una donna di Mantova e in seguito iniziò a produrre nella Val di Non un formaggio simile al Parmigiano Reggiano. Il Trentingrana riscosse subito un enorme successo in tutta la provincia. Il Trentingrana si caratterizza per la sua consistenza friabile, il suo aroma complesso e il suo colore giallo intenso, che deriva dal latte dei pascoli di montagna in estate. Essendo un formaggio particolarmente raro, è stato inserito nella lista dei prodotti protetti da Slow Food.

BESCHREIBUNG

Den Trentingrana fertigt man bereits seit dem Jahr 1926 an, als sich Michele Marchesi mit einer Frau aus Mantova vermählte und später im Val di Non einen ähnlichen Käse wie Parmigiano Reggiano produzierte. Der Trentingrana verbuchte alsbald einen enormen Erfolg in der gesamten Provinz.
Charakteristisch für den Trentingrana ist seine mürbe Textur, seine komplexe Aromatik sowie seine kräftige gelbe Farbe, welche von der Milch der Bergweiden im Sommer stammt. Da dieser Käse eine besondere Rarität ist, wurde er von Slow Food auch unter Schutz gestellt.

DESCRIPTION

Trentingrana has been produced since 1926, when Michele Marchesi married a woman from Mantua and later produced a cheese similar to Parmigiano Reggiano in Val di Non. Trentingrana soon became hugely successful throughout the province. Trentingrana is characterised by its crumbly texture, complex aroma and strong yellow colour, which comes from the milk of the mountain pastures in summer. As this cheese is a particular rarity, it has also been placed under protection by Slow Food.

SUGGERIMENTI

Estremamente versatile in cucina come pe esempio ripieni e soufflé. Meglio ancora da gustare puro con un po' di Aceto Balsamico Tradizionale.
Bevande: rossi di medio corpo, a seconda dell'invecchiamento, Lambrusco frizzante della provincia di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, spumanti come Franciacorta.

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche sehr vielseitig einsetzbar, wie etwa für Füllungen und Aufläufe; besser jedoch pur genossen mit etwas Aceto Balsamico Tradizionale.
Getränke: Mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Schaumweine wie Franciacorta

SERVING SUGGESTION

Well known for its versatility in the kitchen, from fillings and casseroles to gratins; even better though with a dash of Aceto Balsamico Tradizionale.
Drinks: Medium-bodied red wine, depending on maturity, Lambrusco frizzante from the province of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, sparkling wines such as Franciacorta.

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s