

TRENTINGRANA DI ALPEGGIO



CODICE	34230
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	38 kg circa

Formaggio di Malga prodotto con latte 100% d'alpeggio, presidio Slow Food

MATERIA PRIMA	Formaggio trentino a latte curdo di malga proveniente dai pascoli estivi situati a circa 1.980 metri di altitudine
ASPETTO	Pasta dura e di colore giallo paglierino che lo rende subito riconoscibile rispetto alle alla produzione di valle
SAPORE	Complesso, con importanti note erbacee, sensazioni di caramello e una leggera astringenza
STAGIONATURA	Almeno 22 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio che ci ha convinti subito, sia in termini di gusto che di produzione: la valorizzazione del lavoro di due caseifici che hanno deciso di lavorare in purezza il latte di alpeggio.
CURIOSITÀ	Il latte viene prodotto in tre malghe (Malga Fosse, Malga Juribello e Malga Rolle) a circa 1.980 m slm, esclusivamente d'estate e successivamente lavorato nel Caseificio di Primiero. Dopo la lavorazione viene stagionato per 9 mesi e poi trasferito nei magazzini di stagionatura del Gruppo Formaggi del Trentino. Solo a 18 mesi le forme scelte vengono marchiate Presidio Slow Food.