

**RD** srl

Logistica alimentare

Via VIII Marzo, 15 - 25022 BORGO S. GIACOMO (BS)  
tel. 030 9487147 - Fax 030 9408610  
C.F. e P. IVA 02778660981  
Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.



## SCHEDA TECNICA

### Trentingrana DOP

Il formaggio Trentingrana è un prodotto di montagna, controllato dalla produzione del foraggio e del latte, fino alla trasformazione e commercializzazione del prodotto finito

E' un prodotto che si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche - come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato - che lo rendono appetibile per tutti i palati

Prodotto dal 1926 solo con latte selezionato, caglio e sale è pronto dopo un stagionatura di 18/20 mesi ed oltre

E' un formaggio semigrasso e quindi con un ridotto contenuto lipidico, ideale per una moderna alimentazione

Inoltre è un alimento consigliato a tutti, in particolare agli adolescenti e agli anziani, in quanto ricco di calcio, che favorisce la calcificazione ossea

#### DATI GENERALI

Ingredienti

Latte crudo, parzialmente scremato, caglio, sale, senza conservanti e additivi

**ALLERGENI:**

Latte , Derivati dell'uovo (E 1105 lisozima)

Stagionatura

Da 18/20 mesi

Aspetto esteriore

1/8 di forma sottovuoto

Stoccaggio

4 - 8 °C

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE:

Residuo secco: 72-76%

Umidità: 28-32%

Grasso: 26-32%

Grasso s.s.: 36-42%

NaCl: 1.0-2.5

pH: 5.35-5.45

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	394 kcal
Proteine	33,0 g
Grasso	28,0 g
Carboidrati	< 1,0 g
Calcio	1,29 g
Fosforo	0,69 g