



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>PRODOTTO</b>	<b>NOME PRODOTTO:</b>	Trentingrana
	<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	sottovuoto
<b>INDICAZIONI ETICHETTA</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	Formaggio
	<b>INGREDIENTI E ALLERGENI:</b>	<b>Latte</b> , sale , caglio
	<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	Italia, Trentino Alto-Adige
	<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:</b>	(Valori medi per 100 g)
	<i>Energia</i>	1654 kJ – 398 kcal
	<i>Grassi</i>	29 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	18 g
	<i>Carboidrati</i>	0 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	33 g
	<i>Sale</i>	1,5 g
	<i>Calcio</i>	1165 mg (145% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	690 mg (99% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<b>TEMPERTURA DI CONSERVAZIONE:</b>	0-8°C
<b>ULTERIORI INDICAZIONI:</b>	-	
<b>RESPONSABILE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE</b>	Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini S.C.A. - via Bregenz, 18 - 38121 Trento P .IVA 00107950222 - <a href="http://www.trentingrana.it">www.trentingrana.it</a>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b> Solo latte di montagna, sale e caglio. Questo è Trentingrana: un formaggio completamente naturale, prodotto dai Caseifici Sociali del Trentino esclusivamente con latte di bovine allevate sul territorio. Esse vengono alimentate con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente NO OGM. Qualità distintiva di questo formaggio stagionato è il gusto, in perfetto equilibrio tra dolce e salato: ciò lo rende adatto a tutti i palati anche particolarmente versatile in cucina. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta dura e cotta.	