



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Trentingrana Grattugiato
	CONFEZIONAMENTO:	busta in atmosfera protettiva
INDICAZIONI ETICHETTA	DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Formaggio
	INGREDIENTI E ALLERGENI:	Latte , sale , caglio
	ORIGINE DEL LATTE:	Italia, Trentino Alto-Adige
	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(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)
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0-6°C	
ULTERIORI INDICAZIONI:	-	
RESPONSABILE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE	Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini S.C.A. - via Bregenz, 18 - 38121 Trento P. IVA 00107950222 - www.trentingrana.it	
DESCRIZIONE	DESCRIZIONE 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. Oltre alla bontà e genuinità del prodotto, Trentingrana grattugiato ha anche il plusvalore della praticità: già pronto da usare, grazie alla comoda confezione salvafreschezza mantiene proprietà organolettiche intatte. Il risultato è un formaggio con gusto e aroma come appena grattugiato. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta dura e cotta.	