



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

GRANA PADANO

SCAGLIE

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO.
ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP).**

Il GRANA PADANO MONTI TRENTINI viene prodotto durante tutto l'arco dell'anno con latte appositamente selezionato per garantire l'inconfondibile sapore, delicato nel prodotto a media stagionatura e saporito in quello a lunga. Estremamente leggero e digeribile, contiene molte proteine, vitamine e sali minerali importanti quali calcio, fosforo e ferro.

È un formaggio adatto ad esaltare tutti i piatti della cucina italiana, gustato da solo, grattugiato sui primi piatti o a scaglie sottile su verdure e carni crude; è uno dei pochi formaggi che sa farsi apprezzare dall'aperitivo al dolce; ottimo infatti anche con frutta, anche secca, confetture e miele.

Da accompagnare a vini bianchi importanti o rossi corposi.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 341"

Tempo di stagionatura: 10 mesi e oltre

Forme da circa 24/40 Kg

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**CHEESE MADE FROM COW'S MILK, RENNET AND SALT. THE MILK
COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
AREAS.**

GRANA PADANO MONTI TRENTINI is made all year round from specially selected milk which guarantees its unmistakable taste, delicate in the medium-matured cheese and stronger in the more mature one. It is extremely light and easily digested. It contains many proteins, vitamins and important minerals like calcium, phosphorus and iron.

It is a cheese which brings out the best in all Italian dishes. It can be eaten on its own, grated on first courses, or in thin flakes on vegetables or raw meats; it is one of the few cheeses appreciated throughout a meal, from appetizers to desserts as well, it is also excellent with fruit, even dried, jams or honey.

To be paired with mellow white wine or full-bodied red wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 341"

Aged: 10 months and longer

Wheels of about about 24/40 Kgs

FOR ALL OTHER TECHNICAL
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

