



Trentingrana

Der Trentingrana ist eins der Spitzenprodukte des Valle di Non.

Hierbei handelt es sich um einen Hartkäse, hergestellt aus einfachen Zutaten der bäuerlichen anaunischen Tradition: Milch, Lab, Salz. Diesen muss das Klima und die saubere Umwelt, in der die Kühe, die die sehr gute Milch produzieren, aus der der Käse gewonnen wird, hinzugefügt werden.

Der Trentingrana wird heute noch mit der gleichen Sorgfalt und mit denselben Bedingungen hergestellt, mit denen die Käsemeister des Valle di Non ihn seit 1926 hergestellt haben. Heute ist er Teil der großen Familie des Grana Padano und teilt mit ihr die Denominazione di Origine Protetta (DOP), ein Ursprungsmarkenzeichen, das auf dem Etikett jeder Form von Käse angebracht ist.

Das Operationszentrum Trentingrana (Centro Operativo Trentingrana) gehört der Genossenschaft Trentingrana – Concast an und zieht alle Käse der Marke Trentingrana, die in den zugehörigen Genossenschaftskäsereien des Trentino produziert werden, ein, lagert sie und vermarktet sie.

Das Centro Operativo hat seinen Sitz in Segno di Taio, in einer Anlage, die erst kürzlich modernisiert wurde und sehr weiträumig ist. In dieser Anlage befinden sich die Lagerhallen, die Abteilung, wo der Käse abgepackt wird, und eine reichhaltige Verkaufsstelle. Die Anlage kann leicht über die Staatsstraße, die von Taio Richtung Trento führt, erreicht werden.