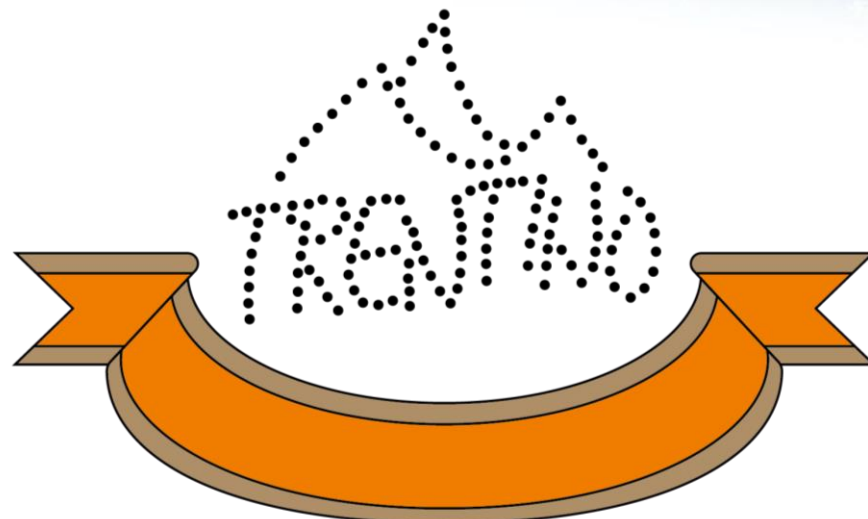


TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.

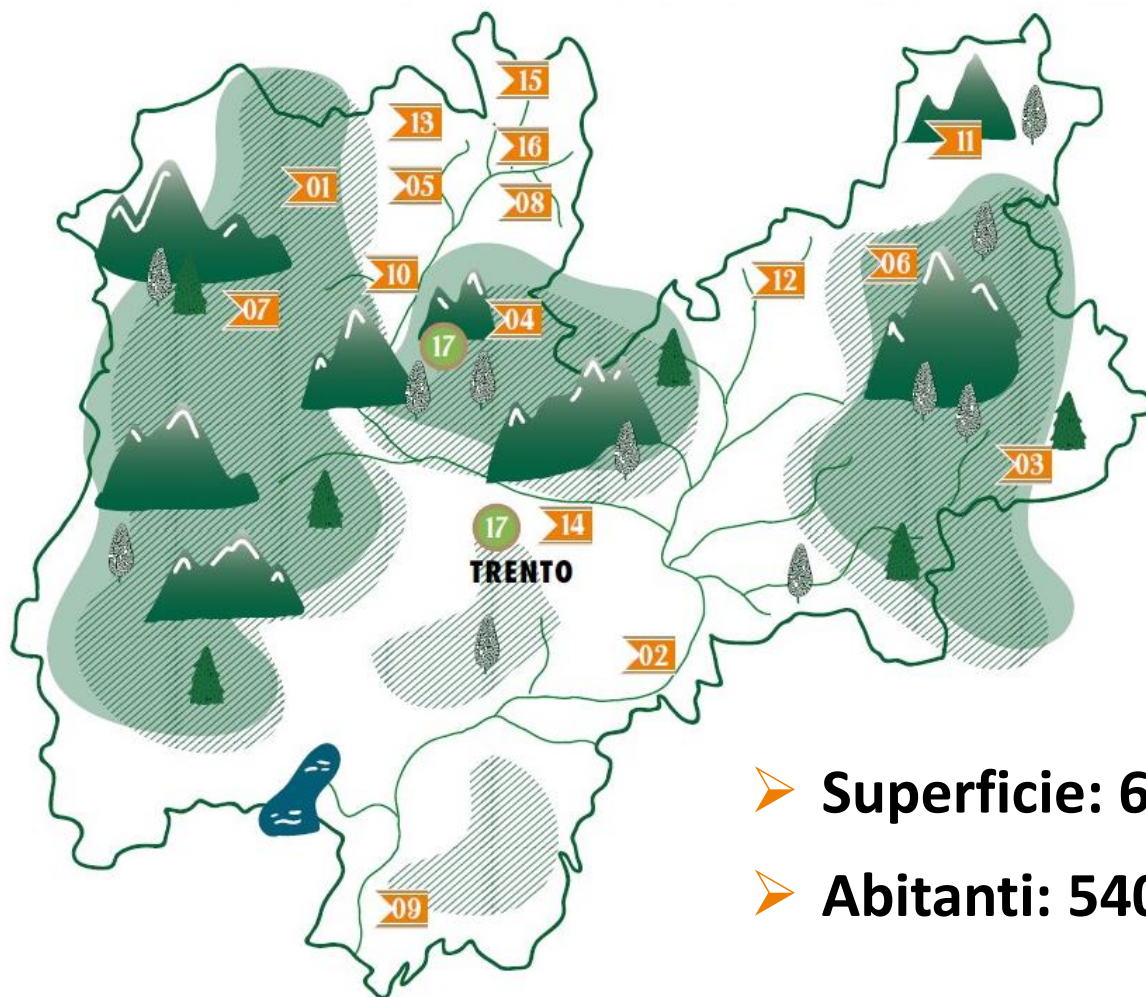


TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



IL NOSTRO TERRITORIO



Provincia
100% montuosa
70% del territorio
sopra i
1000 m s.l.m.

- **Superficie: 6 mila kmq → Italia: 302 mila kmq**
- **Abitanti: 540 mila → Italia: 59 mln**

IL SETTORE ZOOTECNICO DI MONTAGNA



650 aziende

➤ a gestione familiare

34 mila capi

➤ 52 capi /azienda

20 mila vacche
+
14 mila capi da rimonta

IL LATTE TARENTINO



1,2%
del latte italiano
(11,5 mln
tonnellate circa)

145 mila tonnellate circa

➤ produzione totale Provincia

120 mila tonnellate circa

➤ conferimento dei caseifici
cooperativi

Trasformazione:
75% ca. senza insilati
65% ca. a crudo

IL LATTE TARENTINO



- 400 malghe monticate;
- 170 bestiame da latte;
- 100 trasformazione casearia;



TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



STORIA E MISSION



1951

- Nasce il Consorzio di secondo grado dei Caseifici Sociali Trentini CON.CA.S.T servizi a sostegno della produzione dei prodotti lattiero caseari degli associati

1973

- Nasce il Consorzio TRENTINGRANA, al fine di promuovere la commercializzazione del formaggio Trentingrana

1993

- I due Consorzi si uniscono sotto un'unica ragione sociale:

Trentingrana - Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini s.c.a

TRENTINGRANA CONCAST

TRENTINGRANA CONCAST (Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini) è un consorzio di secondo grado che riunisce i **16 Caseifici Cooperativi** della **Provincia Autonoma di Trento**, che a loro volta associano circa **650 Allevatori** produttori di latte locali.

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO rappresenta l'unità commerciale del Consorzio, che si occupa dell'attività di marketing e vendite a livello provinciale, nazionale e internazionale.



COSA FACCIAMO



LABORATORIO ACCREDITATO e SERVIZI TECNICI

Vigilanza e consulenza
lungo tutta la filiera.



STAGIONATURA

Formaggio Trentingrana
prodotto dai Caseifici
Associati.



PRODUZIONE DI SIERO IN POLVERE E BURRO

Impiegando i prodotti
derivanti della lavorazione
del formaggio.





CONFEZIONAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE

Trentingrana, Formaggi
Tradizionali e Burro
Trentino.

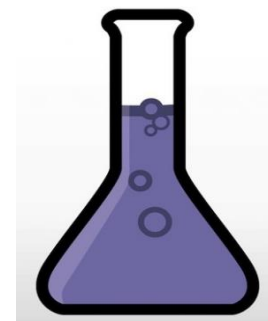
REGOLAMENTO DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Pilastro fondamentale di Trentingrana CONCAST è il **sistema di regolamentazione della filiera**, che fissa gli **standard di qualità volontari** definendo requisiti di qualità e di sicurezza igienico alimentare per **Allevamenti e Caseifici Associati**.

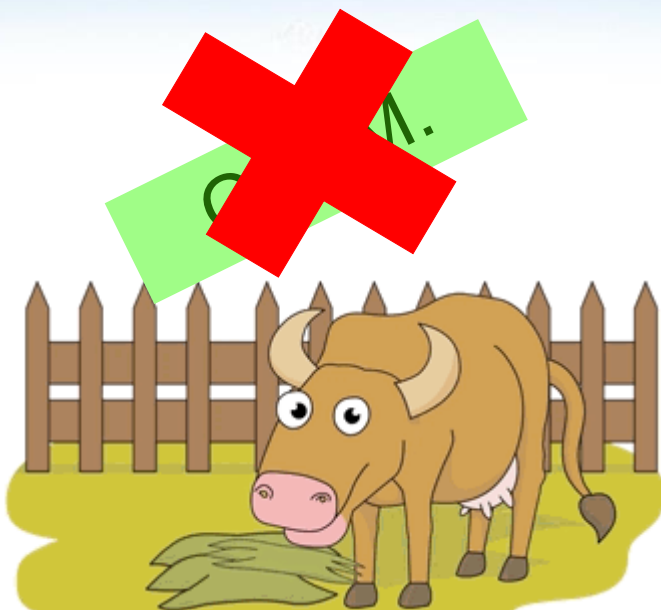


- Gestione stalla → igiene, mungitura
- Benessere animale → spazio, areazione, stress...
- Alimentazione bovine →  **divieto OGM e insilati**
- Produzione formaggio →  **divieto additivi e conservanti**

Il latte trentino: la produzione e la trasformazione



Il latte trentino: la produzione e la trasformazione



REGOLAMENTO DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Registro ditte mangimistiche: 48

Registro dei cartellini: circa 9.000 per

Vitelli

Manze

Lattazione (tutto)

Lattazione (latte alimentare)

Ovini e caprini (tutto)

Ovini e caprini (latte alimentare)

Prodotti di trattamento (lieviti, glicole)

Registrazione almeno settimanale delle consegne in azienda

Presenza in azienda di due campioni sigillati per tre consegne

LINEE DI PRODOTTO E CERTIFICAZIONI

Formaggi Tradizionali



Trentingrana



Burro Trentino



Siero in polvere

REGOLAMENTO DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Presidi Slow Food

Trentingrana Dop con latte di alpeggio

Puzzone di Moena di malga Dop

Vezena Sapori di Malga

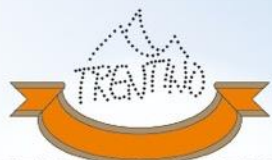
Botiro di malga

Casolet Val di Sole, Peio e Rabbi

Formaggio di malga del Lagorai

Presidio razza Rendena

Presidio razza Grigio Alpina



TRENTINGRANA

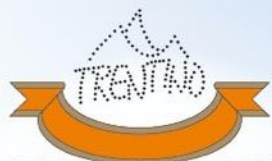
Latte, sale, caglio e rispetto.



LINEA TRENTINGRANA

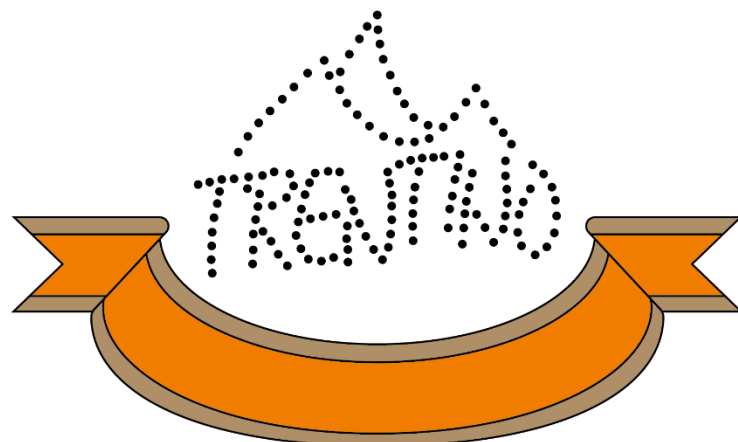
- Trentingrana è **un formaggio DOP**
→ Consorzio di Tutela Grana Padano
- Specificità territoriale del Trentino, riconosciuta da DPR
→ **marchio impresso sullo scalzo**
- Prodotto a **Marchio Qualità Trentino** → garanzia di provenienza e tipicità
- Stagionatura minima: **20 mesi** → **fino a 30 mesi**
- Caratteristiche organolettiche distintive all'interno del segmento
→ **dolcezza**





TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.

Grazie per l'attenzione