

Il marchio «Trentino di Malga»











IL MARCHIO COLLETTIVO «TRENTINO DI MALGA»



Il Marchio Collettivo è un segno distintivo che serve a contraddistinguere prodotti o servizi di più imprese per la loro specifica provenienza, natura o qualità.

IL DISCIPLINARE TRENTINO DI MALGA



ORIGINE

- Areale di produzione: Provincia di Trento
- Latte di malga trasformato in malga
- Latte crudo intero e/o parzialmente scremato
- Stagionatura in Provincia di Trento

IL DISCIPLINARE TRENTINO DI MALGA



ALIMENTAZIONE

- Prevalentemente da erba al pascolo
- Ammessa integrazione con mangimi (regolamento CONCAST)
- No insilati e no OGM
- Garanzia del benessere animale

IL DISCIPLINARE TRENTINO DI MALGA



TECNOLOGIA

- Latte, sale, caglio
- Utilizzo di latto innesto o fermento autoctono selezionato
- Produzione secondo la tecnologia del Nostrano
- Stagionatura minima: 9 mesi

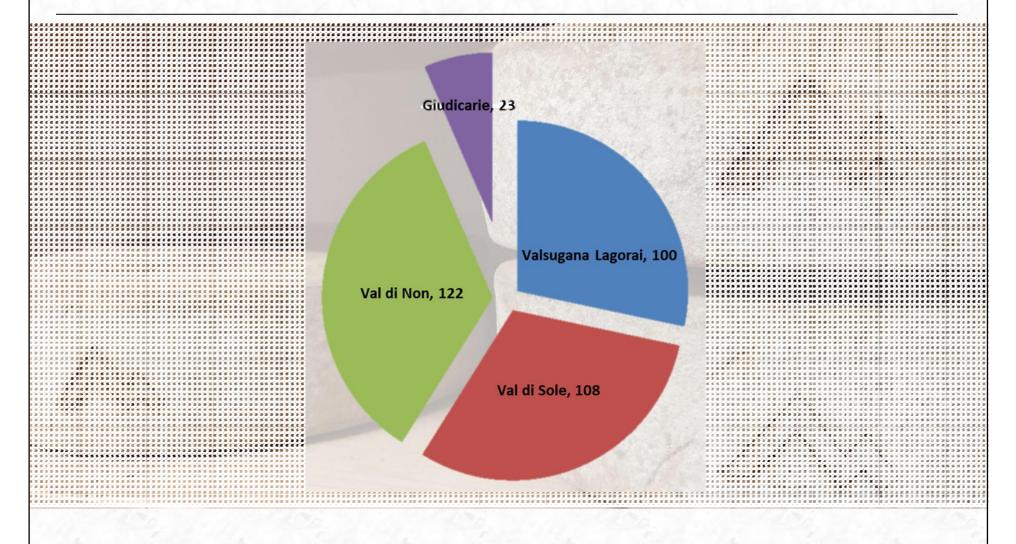
IL LOTTO MINIMO CRITICO





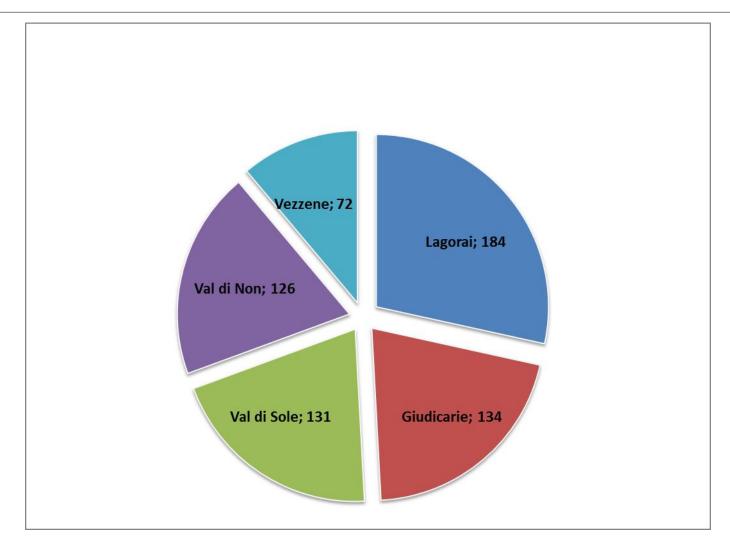


MARCHIATURE ANNO 2018



350 FORME MARCHIATE - 15 MALGHE COINVOLTE

MARCHIATURE ANNO 2019



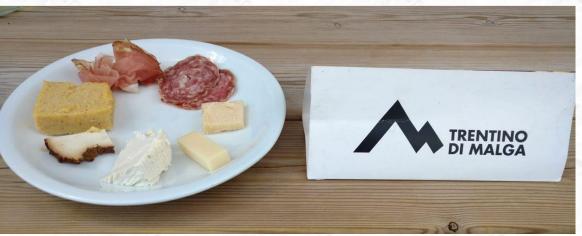
647 FORME MARCHIATE - 12 MALGHE COINVOLTE

MODALITÀ DI MARCHIATURA



COMUNICARE IL PRODOTTO – MATERIALE PROMOZIONALE







COMUNICARE IL PRODOTTO - DEGUSTAZIONI







COMUNICARE IL PRODOTTO – CONCORSI E RASSEGNE





COMUNICARE IL PRODOTTO - FORMAZIONE



