

Generalità		Tre valli	
Presentazione	Tre valli Formaggio a pasta cruda, ottenuto da latte vaccino intero di una o due munte, prodotto esclusivamente in Vallagarina. La forma è cilindrica con facce piane di diametro di 20÷22 cm, scalzo leggermente convesso di 8-9 cm e peso medio di circa 2,5 kg. Ha crosta rugosa; pasta morbida, burrosa, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura scarsa e rada; gusto ed aroma caratteristici e particolari, derivanti dalla qualità del latte utilizzato, proveniente dalle vallate circostanti. È un prodotto fresco, da pasto, pronto per il consumo dopo 15÷20 giorni di stagionatura.		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : territorio della Vallagarina.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Malga: Stalla o Pascolo Vacche di razza Bruna, Pezzata Nera e altre.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.	
Storia	È un formaggio prodotto a partire dagli anni Settanta, utilizzando una tecnologia che deriva da quella dell'Italico. La produzione trentina si caratterizza, però, per il profumo e l'aroma particolari, derivanti dalla qualità del latte utilizzato, proveniente dalle vallate circostanti.		

Descrizione		Tre valli	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 8÷9	
Peso	Kg	2,5.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Rugosa	
	Colore	Bianco o Paglierino chiaro	

	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Burrosa
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Caratteristici e particolari, derivanti dalla qualità del latte utilizzato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza umida, Poco elastica, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso

Utilizzo		Tre valli
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi o rossi, di media struttura, di medio corpo, abbastanza caldi.
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Tre valli			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1 o 2 La raccolta del latte viene eseguita con bidoni o autocisterne coibentate, caldo o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato			
	Aggiunte	Latto-innesto naturale o starters selezionati			
	Preparazione	Al latte, riscaldato gradualmente in caldaia d'acciaio fino alla temperatura di 38-40 °C, insieme al latto-innesto naturale o starters selezionati, si aggiunge il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	38-40 °C			

	Tempo (minuti)	20÷25
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta alla dimensione di una <i>noce</i> . Segue una breve agitazione della massa per 5÷10 minuti e l'asportazione del siero.
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e messa in stampi di plastica su stuoie. Le forme vengono poste in camera calda a 25÷30 °C per 7÷8 ore, durante le quali vengono praticati alcuni rivoltamenti. Dopo 12 ore le forme vengono messe in salamoia leggera per 3÷4 ore, poi inviate alla maturazione. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.
Stagionatura	Tempo minimo	Pronto per il consumo da pasto dopo 15÷20 giorni
	°C - UR%	In cella frigo a 4÷6 °C
	Cura forme	
Commercializzazione		