Ser Grana Padano DOP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Bez glutenu

Opis

Grana Padano to twardy ser podpuszczkowy produkowany z mleka krowiego. Jeden z najbardziej znanych produktów włoskich, z certyfikatem pochodzenia DOP (Denominazione di Origine Protetta). Proces dojrzewania sera trwa 12 miesięcy i przebiega w dobrze wentylowanej piwnicy w temperaturze od 15 do 20°C. Jego nazwa składa się z rzeczownika *grana* (ziarno), opisującego ziarnistą strukturę sera oraz przymiotnika *Padano*, określającego miejsce wytwarzania – Nizinę Padańską.

Sugestie

Starty Grana Padano stanowi doskonały dodatek do wielu potraw, wzbogaca między innymi smak risotto, zup oraz dań na bazie makaronu. Idealnie komponuje się z lampką wina i musztardką na desce serów. Można go również użyć ścierając w paseczki jako dodatek do pizzy, a pokrojony w cieniutkie płateczki jest doskonałym wykończeniem carpaccio np. z bresaoli wołowej.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser twardy podpuszczkowy dojrzewający z mleka krowiego
Charakterystyka:	twardy, podpuszczkowy, dojrzewający 12 miesięcy, do ścierania

Składniki:	MLEKO krowie, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: E1105 LIZOZYM (naturalne białko JAJ).
Smak:	wyrazisty, mleczny, lekko korzenny
Masa netto:	Krąg ok. 32 kg, połowa kręgu ok. 16 kg lub kawałek od ok. 1 kg.
Sposób przechowywania:	Produkt nie krojony (krąg) przechowywać w chłodnym suchym miejscu. Produkt pakowany próżniowo przechowywać w lodówce w temperaturze 4° do 8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1654 kJ / 398 kcal
Tłuszcze:	29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	33 g
Sól:	1,5 g

Alergeny

MLEKO (Nie zawiera laktozy), substancja konserwująca: E1105 LIZOZYM (naturalne białko JAJ).