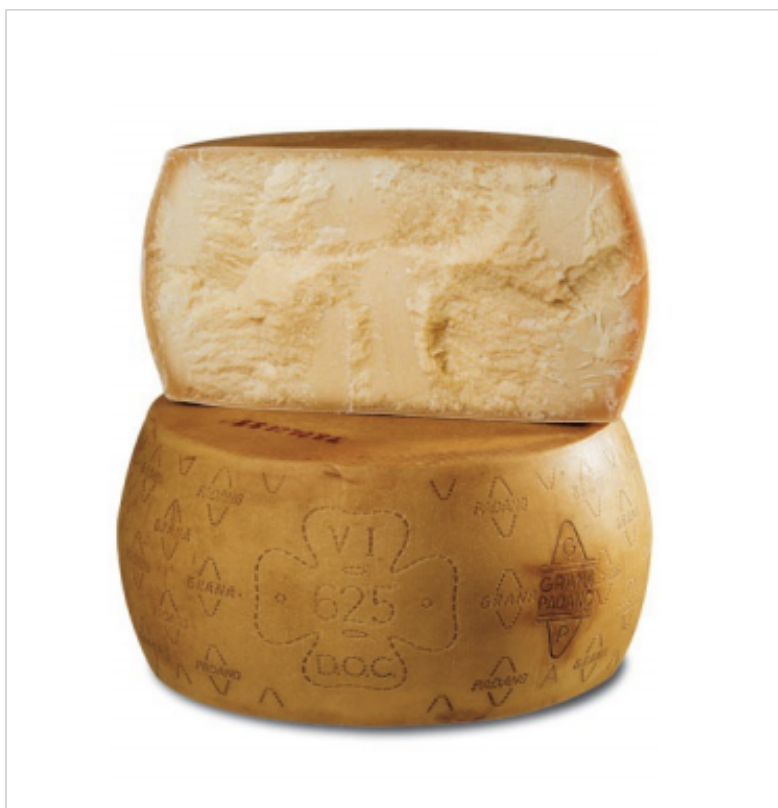


Ser Grana Padano DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Grana Padano to półtłusty ser produkowany z mleka krowiego. Zaliczany jest do serów dojrzewających, twardych oraz podpuszczkowych. To jeden z najbardziej znanych produktów włoskich, mających znak jakości DOP (Denominazione di Origine Protetta). Proces dojrzewania trwa od 9 do 36 miesięcy i przebiega w dobrze wentylowanej piwnicy w temperaturze od 15 do 20 stopni 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 ponadto doskonały dodatek do wielu potraw, między innymi wzbogaca smak risotto, zup oraz dań na bazie makaronu. Idealnie komponuje się z lampką wina i musztardą 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: z mleka krowiego

CHARAKTERYSTYKA: twardy, dojrzewający, podpuszczkowy



SMIAK:	intensywny, zdecydowany
WYGLĄD:	krąg
SKŁADNIKI:	Mleko, podpuszczka, sól.
ALERGENY:	LAKTOZA (MLEKO), lizozym z białka JAJ (substancja konserwująca)
WAGA:	Dostępny w całości - krąg ok. 32 kg, połowa kręgu ok. 16 kg lub w kawałku ok. 1 kg.
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy