Date de création: 16 nov. 2026, 11:39:31

GRANA PADANO DOP

CODE	34000
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Lombardie
TYPE DE LAIT	Lait cru, De Vache
POIDS	36 kg environ

Le classique Grana Padano DOP, affiné 20-24 mois

DESCRIPTION	Lait de vache cru
APPARENCE	La pâte est dure et compacte, de couleur paille, finement granuleuse enveloppée d'une croûte dure, lisse et épaisse, de couleur jaune foncé
GOÛT	Intense et doux
AFFINAGE	Au moins 20 mois
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Il Grana Padano Dop è fonte di vitamina B12. Inoltre, significativi sono anche gli apporti di vitamina A e B2, utili alla salute di denti e ed ossa
CURIOSITÉ	Les fromages que nous sélectionnons viennent normalement des environs de Mantoue et ont un affinage de 20-24 mois
CONSEILS D'UTILISATION	Délicieux en dégustation comme fromage de table. Râpé, en copeaux ou en lamelles, il peut servir d'ingrédient dans les farces de viande ou de légumes, dans les quiches ou dans les gratins au four, mais aussi de condiment de pâtes sèches, fraiches, farcies, riz, risottos, soupes et

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.