VALSANA

Data di creazione: 12 nov 2026, 08:54:48

GRANA PADANO DOP

CODICE	34000
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Latte crudo, Vaccino
PESO	36 kg circa

Il classico Grana Padano DOP, stagionato 20-24 mesi

DESCRIZIONE	Prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, stagionato 20-24 mesi
ASPETTO	La pasta è dura e compatta, di colore paglierino, finemente granulosa racchiusa da una crosta dura, liscia e spessa, di colore giallo scuro
SAPORE	Intenso e morbido
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	I caselli da noi normalmente selezionati provengono dalle zone di Mantova e hanno una stagionatura di 20-24 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo gustato come formaggio da tavola. Grattugiato, a scaglie o a lamelle può essere impiegato sia come ingrediente nei ripieni di carne o verdure, nelle torte salate o nei piatti gratinati al forno, sia come condimento di paste secche, fresche, ripiene, risi, risotti, zuppe e insalate di

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.