VALSANA

Data di creazione: 16 nov 2026, 10:25:07

GRANA PADANO DOP

CODICE	34009
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Latte crudo, Vaccino
PESO	18 kg circa

Grana Padano DOP dolce e delicato stagionato 20 mesi

DESCRIZIONE	Prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, stagionato 20 mesi
ASPETTO	Presenta una pasta di colore bianco paglierino con una struttura finemente granulosa
SAPORE	Il gusto è caratteristico, fragrante e delicato
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
CURIOSITÀ	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. Può ritenersi naturalmente privo di lattosio, in quanto il processo di lavorazione fa sì che questo zucchero del latte, risulti idrolizzato o comunque rimosso dalla fermentazione lattica

© 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.