

GRANA PADANO DOP BS



CODICE	34120
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	36 kg circa

Il classico Grana Padano DOP, stagionato 14-15 mesi

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo parzialmente scremato
ASPETTO	La crosta è dura e liscia di colore nocciola scuro. La pasta, dura e compatta, è di colore paglierino, compatta, finemente granulosa con occhiatura appena visibile
SAPORE	Dolce e delicato, mai piccante
STAGIONATURA	Almeno 14 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	I caselli da noi normalmente selezionati provengono dalle zone di Brescia e hanno una stagionatura di 14-15 mesi

© 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.