

GRANA PADANO DOP



CODICE	34105A
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1 kg circa

Grana Padano DOP dolce e delicato in confezione da 1 kg

DESCRIZIONE	Prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato
ASPETTO	Presenta una pasta di colore bianco paglierino con una struttura finemente granulosa
SAPORE	Dolce e delicato, mai piccante
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Il formaggio Grana Padano Dop 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
CURIOSITÀ	Il Grana Padano è un formaggio poco grasso, altamente digeribile, senza lattosio. Contiene sali minerali, come lo iodio, il selenio, il magnesio e il fosforo, ed è anche una significativa fonte di calcio. È una fonte importante di vitamine, A, B2 e B12

© 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.