

GRANA PADANO DOP



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

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Il classico Grana Padano DOP, stagionato 20-24 mesi

MATERIA PRIMA	Latte vaccino crudo
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 20 mesi
CURIOSITÀ	I caselli da noi normalmente selezionati provengono dalle zone di Mantova e hanno una stagionatura di 20-24 mesi