

Grana Padano D.O.P.



REFERENCIA	0942508
FORMATO	16kg
UDS. POR CAJA	2
PROVEEDOR	Cooperativa San Sebastiano

DESCRIPCIÓN

Nos encontramos delante de uno de los quesos más apreciados de Italia, hermano del Parmigiano Reggiano. Su nombre proviene del término 'grana' (en español 'grano'), refiriéndose a su distintiva textura granulosa. Este queso es originario del valle del Po (de ahí su nombre 'padano'). Dispone de denominación de origen a nivel europeo y de Denominación de Origen Controlada en Italia. A diferencia del Parmigiano Reggiano, el Grana Padano tiene una maduración mínima de 12 meses (el Parmigiano una mínima de 24 meses). Su sabor es mucho más suave debido a su maduración más corta y a ínfimas diferencias en el proceso productivo.

ANIMAL	Vaca
CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.