

## GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO



<b>Formato peso (g)</b>	100
<b>Unidades caja</b>	12
<b>Conservación</b>	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
<b>Proveedor</b>	Cooperativa San Sebastiano
<b>Caducidad (días)</b>	90
<b>Sin Gluten</b>	Si
<b>Animal</b>	vaca
<b>Tipo de leche</b>	cruda

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nos encontramos delante de uno de los quesos más apreciados de Italia. 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 10 meses. Su sabor es mucho más suave debido a su maduración más corta y a ínfimas diferencias en el proceso productivo.

[www.gardaimport.com](http://www.gardaimport.com)