

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO



Formato peso (g)	1000
Unidades caja	10
Conservación	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
Proveedor	Cooperativa San Sebastiano
Caducidad (días)	90
Sin Gluten	Si
Animal	vaca
Tipo de leche	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.