



GRAN D'ORO

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche.

Zum dahinschmelzen Der Gran d`Oro ist ein hervorragender Käse zum reiben und gratinieren. Wir empfehlen ihn als Reibekäse über Pasta, Risotto, Salate. Auch zum gratinieren ist er hervorragend mit seinen Schmelzeigenschaften bestens geeignet und verleiht einem Gericht nochmal eine feinere Würze. Als Solist ist er ein feiner Tafelkäse in Kombination zu Feigensenf, Früchten und Aceto Balsamico.

Herkunft	Venetien/ Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 32 %
Geschmack	würzig mit fruchtigen Nuancen
Kartoninhalt	ca. 2,2 kg x 1
Art.-Nr.	269512
Weinempfehlung	Trockene Weißweine

