



GRANA PADANO FRISCH GERIEBEN

Hartkäse aus Kuhrohmilch, fein gerieben, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch fruchtig mit feiner Würze, ideal zur Verwendung in der warmen Küche.

Grana Padano DOP frisch gerieben Seine Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielfältig, ob auf Pastagerichten, Salaten, auf Pizza, zu Risotto- die italienische Küche bietet dem klassischen Reibekäse eine große Bühne. Der Casa di Pietro Grana Padano stammt von einem Familienbetrieb in der Lombardei, welches für seine hochwertige Qualität renommiert ist.

Herkunft	Lombardei/ Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 32 %
Geschmack	aromatisch würzig
Kartoninhalt	500 g x 5
Art.-Nr.	420209
Weinempfehlung	Trockene Weißweine

