



## GRANA PADANO DOP

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens zehn Monate gereift, feste und leicht ölige Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch und leicht fruchtig mit angenehmer Würze. Ideal zum Reiben auf Pastagerichten, für Risotto oder für Gerichte der Italienischen Küche.

**Grana Padano DOP** Die Grana Padano Käse wird aus Milch von Kühen hergestellt, die hauptsächlich mit frischem Futter, Heu oder Silage gefüttert werden. Zudem stammt die Milch ausschließlich aus den durch die Produktionsspezifikationen definierten Produktionsregionen, vorwiegend in der Lombardei oder dem Piemont. Der Name „Grana“ kommt von dem körnigen Aussehen des Teiges. Die geschützte Ursprungsbezeichnung DOP wurde dem Käse im Jahr 1996 verliehen. Der Grana Padano von Casa di Pietro stammt von einem Familienbetrieb, welche für seine hochwertige Qualität in Italien renommiert ist.

<b>Herkunft</b>	Lombardei/ Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 32 %
<b>Geschmack</b>	aromatisch würzig
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 2,5 kg x 1   ca. 1,5 kg x
<b>Art.-Nr.</b>	420210   420211
<b>Weinempfehlung</b>	Fruchtige Weißweine

