

Granterre Grana Padano DOP ca 2,2 kg

Granterres Grana Padano er en klassisk italiensk fastost med en fyldig, nøtteaktig smak og en delikat kornet tekstur. Osten er laget på upasteurisert kumelk.

Grana Padano D.O.P. er en tradisjonell italiensk fastost laget av upasteurisert kumelk. Den har en fyldig, nøtteaktig smak og en lett smuldrete tekstur, som utvikles gjennom en modningsprosess på opptil 20 måneder. Under modningen snus, saltes og vaskes osten jevnlig, noe som gir den sin karakteristiske smak og kvalitet. Det innbrente D.O.P.-stempelet garanterer at osten er autentisk og av høyeste standard.

Produktnummer	907558
EPD-nummer	6690572
Antall i kartong	4

6690572

Osten er perfekt til gratinering, som dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel- og risretter. I det italienske kjøkken er den nærmest et uunnværlig krydder. Den finkornede konsistensen gjør den ideell til panering av kylling og svinekjøtt, og den smaker også nydelig i terninger i salater. Enten du vil løfte smaken i varme retter eller nyte den som en smakfull snacks, er denne osten et allsidig valg.

Framstilt av rå melk.

Grana Padano lages i store sylindriske hjul som veier mellom 18 og 38 kg. Aromaen er delikat krydret, men aldri overveldende, og konsistensen er finkornet med små, spredte hull. Med alder utvikler osten en mer kornet tekstur med karakteristiske ostekrystaller og en dypere, rikere saltsmak. Riktig lagret har den en imponerende lang holdbarhet – en ost som bare blir bedre med tiden!

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

Oluf Lorentzen