

Granterre Grana Padano DOP 20 mnd ca 4,5 kg

Tradisjonsrik fastost, uunnværlig i det italienske kjøkken. Vellagret for en fyldigere smak. Osten produseres av delvis skummet, upasteurisert melk.

Grana Padano er en velkjent italiensk fastost som blir produsert av upasteurisert kumelk. Osten har de samme egenskaper som Parmigiano Reggiano, men denne er produsert i nabodistriktene og hører inn under typebetegnelsen parmesan. Denne osten er modnet ved 15–20 °C i ca. 20 måneder, noe som gir den en litt kraftigere smak. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann. Det er alt dette manuelle arbeidet som gjør at osten blir relativt dyr. Det innbrente seglet (D.O.P), garanterer at osten har blitt kontrollert og holder topp kvalitet.

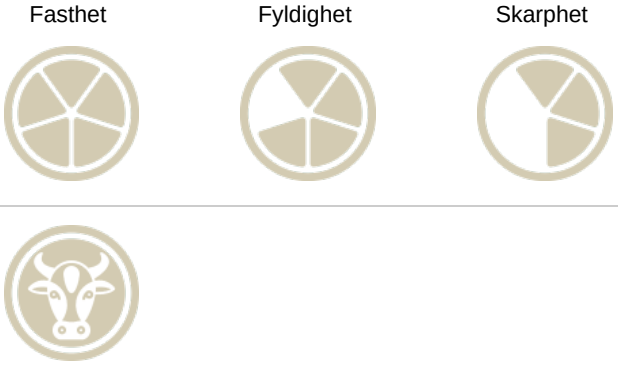
Produktnummer	907525
EPD-nummer	6816490
Antall i kartong	4

6816490

Osten er utmerket til gratinering, som dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel og risretter. Denne type ost er uunnværlig i det italienske kjøkken der den nærmest er å regne som et krydder. Den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling og svinekjøtt. I tillegg egner den seg godt å kutte i terninger til salat.

Framstilt av rå melk.

Grana Padano er store sylindriske oster som veier fra 18–38 kg. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er finkornet og med noen få små hull. Osten blir mer kornet (ostekrystaller) og saltere jo eldre den blir. Osten har en meget lang holdbarhet dersom man oppbevarer den riktig.



Oluf Lorentzen