

Granterre Grana Padano revet DOP 1 kg

Tradisjonsrik fastost, ferdig revet og klar til bruk. Osten produseres av delvis skummet, upasteurisert melk.

Grana Padano er en meget kjent 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. Grana Padano modnes i 15–18 måneder ved 15–20° C. 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 DOP, garanterer at osten har blitt kontrollert og holder topp kvalitet.

Produktnummer	907528
EPD-nummer	6816516
Antall i kartong	8

6816516

Grana Padano er utmerket til gratinering, 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.

Framstilt av rå melk. Pakket i en beskyttende atmosfære.

Grana Padano er store sylindriske oster som veier fra 18–38 kg, og denne revne varianten er som navnet tilsier produsert av ferdig modnet ost som ikke er tørket før rivning. Aromaen er krydret uten å være skarp.

