

Grana Padano trekant 10 mnd DOP 200 g



Grana Padano pakket i praktisk trekant,
perfekt til riving

Grana Padano er en kjent italiensk fastost som blir produsert av upasteurisert kumelk og modnes i 15 til 18 måneder ved 15-20 grader 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.

Grana Padano er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel - og risretter. Den er også fin til gratinering. 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. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter.

Framstilt av rå melk.

Dette er store sylindriske oster som veier fra 18-38 kg og har mange likheter med Parmigiano Reggiano, men oppfattes som noe mildere og rundere i smaken. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er finkornet, skivet og med 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.