

Grana Padano DOP



Prodotto in un'area molto vasta, che coincide con le quattro regioni più grandi del Nord Italia (eccettuate le province emiliane "vocate" alla produzione del Parmigiano Reggiano), il Grana Padano è un formaggio, se prodotto con la cura dovuta e stagionato per almeno due anni, di alto livello, non solo per la cucina ma anche in tavola. Guffanti seleziona e affina la produzione di alcuni antichi caselli della zona più tipica del Padano, in particolare delle province di Piacenza e Cremona.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore: armonico, asciutto e intenso, con note di erba se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane croccante

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 9 mesi

Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia
- Piemonte
- Trentino-Alto Adige
- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: 24-40 kg

Dimensioni: diametro 35-45 cm, h. 18-25

Produttori: caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Grana Padano

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.