



Grana Padano AOP



Description

Ce sont les moines Bénédictins de la plaine du Pô qui mirent au point la « recette » du **Grana Padano**, en l'an 1100, trouvant ainsi un moyen de conservation pour écouler le surplus de lait.

Le nom de « grana » lui fut donné en référence à sa pâte granuleuse caractéristique. La tradition de production du **Grana Padano** se transmet depuis des siècles selon des méthodologies restées intactes et qui garantissent encore aujourd'hui des caractéristiques organoleptiques et un aspect qui l'a rendu célèbre dans le monde entier.

Il bénéficie à ce jour d'une AOP et de la protection d'un Consortium.

Conseils d'utilisation

Le **Grana Padano AOP** moins de 16 mois est particulièrement prévu pour être râpé sur les préparations gratinées au four. L'eau du fromage s'évapore lentement et la vapeur formée crée une sorte de couche de protection qui retarde la caramélisation et facilite une cuisson homogène du plat.

Le **Grana Padano AOP** plus de 16 mois est parfait pour préparer des farces à base de viande ou de légumes ainsi que dans les croquettes, omelettes, pizzas, tartines et quiches. Comme sa teneur en eau a diminué, les galettes de pommes de terre, par exemple, sont particulièrement croquantes.

Avantages clés

- Appellation valorisante
- Forte valeur nutritionnelle
- Élaboration ancestrale

Nos idées recettes →



Nos produits

Code 012032 Code 012035

Grana Padano AOP 1/8 meule affinage 12/14 mois et 10 mois

Code 012380 Code 012320

Grana Padano AOP pointe 1kg et 200g

Code 012650 Code 012610

Grana Padano AOP pétales barquette 500g et 100g

Code 011041

Grana Padano AOP râpé boîte métal 1kg

Code 012390 Code 012350

Code 012370

Grana Padano AOP râpé sachet 1kg, 500g et 100g

Caractéristiques

- Italie
- Lait de vache
- Meule, pointe, pétales, râpé