



- Il termine "GRANA" è nato originariamente per indicare un formaggio caratterizzato dalla struttura granulare della pasta prodotto nella Valle Padana fin dall'undicesimo secolo
- Il progressivo diffondersi di tale apprezzato formaggio causò l'affermarsi di alcune varietà di GRANA, che furono tuttavia poi unificate nel termine "PADANO"
- È un formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte crudo di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento
- In cucina è ampiamente usato nella preparazione di antipasti, primi e secondi; inoltre è ricco di molti principi nutrizionali indispensabili al nostro organismo e questo lo rende un alimento completo

Grana Padano DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Da 12 a 24 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 35/40 kg circa
Stoccaggio	6 - 22 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	398 kcal / 1654 kj
Grassi	19.00 g
Acidi grassi saturi	18.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	33.00 g
Sale	1.50 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	Minimo 32,0 %
Grasso	28,0 %
Umidità	32,0 %