



GRANA PADANO BIO DOP - 30 MONATE GEREIFT

CHF 22.00 inkl. MwSt.

Tomasoni F.lli

Gewicht: 500 g
Gebiet: Lombardei / Italien
Rubrik: Käse



SKU: 350-3

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Käse / Fleisch](#), [Lombardia - Lombardei](#), [Tomasoni](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Würziger Bio-Hartkäse aus 100% Rohmilch, 30 Monate gereift.

Strohgelbe Farbe, nussig-würziges, herzhaftes Aroma, am Gaumen mild und cremig mit langem Nachhall. Typisch dichte, leicht schuppige Struktur – pur, gehobelt oder gerieben ein echter Genuss!

Der Ursprung des Grana Padano reicht bis ins Jahr 1100 zurück, als Zisterziensermönche in Chiaravalle Milanese einen Käse zur Haltbarmachung überschüssiger Milch entwickelten. Der „formai de grana“ war geboren – ein körniger, lange lagerfähiger Hartkäse mit mild-würzigem Geschmack. Seit 1951 trägt er den Namen Grana Padano.

Bio-Tradition seit 1815:

Das Caseificio Tomasoni in Gottolengo ist noch einer von zwei Betrieben in der Lombardei, der Bio-Grana Padano herstellt. Seit 2000 wird hier konsequent nach Bio-Richtlinien produziert – in reiner Handarbeit, mit Milch von Höfen aus Bergamo und Cremona. Pro Tag entstehen nur vier Laibe – das Ergebnis: ein charaktvoller, cremiger Käse von außergewöhnlicher Qualität.

Die Kühe weiden von März bis November, gefüttert wird ohne Maissilage – ganz ohne Lysozym-Zusatz, der in der Bio-Herstellung verboten ist. Dadurch ähnelt der Bio Grana Padano von Tomasoni in der Fütterung dem Parmigiano Reggiano.

Was unterscheidet Grana Padano D.O.P. von Parmigiano Reggiano D.O.P.?

Beide stammen aus Kuh-Rohmilch und gehören zu den berühmtesten Hartkäsesorten Italiens. Doch während Grana Padano in der gesamten Po-Ebene hergestellt wird, ist Parmesan auf eine kleinere Region beschränkt. Auch Fütterung und Reifezeit unterscheiden sich: Parmesan reift mindestens 12 Monate, Grana Padano ab 9 Monaten. Geschmacklich lohnt sich der Vergleich – besonders mit dem einzigartigen Bio Grana von Tomasoni als dritter Käse im Bunde.