GRANA PADANO BIO DOP - 60 MONATE GEREIFT

CHF 24.00 – CHF 46.00Preisspanne: CHF 24.00 bis CHF 46.00 inkl. MwSt.

Tomasoni F.lli

Gewicht: 500 g / 1 kg
Gebiet: Lombardei / Italien
Rubrik: Käse

SKU: 350-4
Kategorien: Delikatessen, Italien, Käse / Fleisch, Lombardia - Lombardei, Tomasoni

PRODUKT-BESCHREIBUNG

60 Monate gereifter Bio-Hartkäse aus 100 % Rohmilch.
Strohgelb, würzig-nussig im Geschmack, am Gaumen cremig und mild mit langem Nachklang. Die typisch schuppige Struktur macht ihn pur, gerieben oder gehobelt zum besonderen Genuss.

Seine Wurzeln reichen zurück ins 12. Jahrhundert, als Zisterziensermönche bei Mailand einen haltbaren Käse aus überschüssiger Milch entwickelten – den Vorläufer des heutigen Grana Padano.

Aus Tradition Bio:
Tomasoni ist noch eine von zwei Käsereien in der Lombardei, die Bio-Grana Padano herstellt – in echter Handarbeit und mit Milch von Bio-Höfen aus der Region. Nur vier Laibe entstehen pro Tag, was die besondere Qualität unterstreicht. Die Kühe weiden von Frühjahr bis Herbst und erhalten ausschließlich silofreies Futter – ohne Lysozym, wie es in der Bio-Produktion vorgeschrieben ist.