

GRANA PADANO DOP BIO - GERIEBEN 1KG

CHF 25.00 **inkl. MwSt.**

Tomasoni F.lli

Gewicht: 1 kg
Region: Lombardei / IT
Kategorie: Käse

SKU: 350-2
Kategorien: Delikatessen, Italien, Käse / Fleisch, Lombardia - Lombardei, Tomasoni

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Geriebener Hartkäse aus 100% Bio-Rohmilch, 12-24 Monate gereift, strohgelb, würzig – nussiges, herzhaftes Aroma, perfekt zum abrunden von Risotto, Pasta Gerichten oder auf der Pizza.

Die **Entstehung des Grana Padano** geht vermutlich auf das Jahr 1100 zurück, wo Mönche der Zisterzienser im Kloster Chiaravalle Milanese nach einer Möglichkeit suchten, die überschüssige Milch zu konservieren. Das Ergebnis war ein Hartkäse mit einer körnigen (granulösen) Struktur, einen milden und würzigen Geschmack aufwies und sich sehr lange lagern liess. Die Mönche nannten diesen Käse erst "caseus vetus" (Alter Käse) und später dann "formai de grana" (Körniger Käse). 1951 erhielt der Käse dann seinen heutigen Namen Grana Padano.

Geriebenen Käse kann man auch im Tiefkühler aufbewahren, dann hat man keine Eile beim Verbrauchen und es hat immer leckeren Reibkäse auf Vorrat ;)