

GRANA PADANO BIO DOP - 24 MONATE GEREIFT

CHF 12.80 – CHF 42.00Preisspanne: CHF 12.80 bis CHF 42.00 inkl. MwSt.

Tomasoni F.lli

Gewicht: 300 g / 500 g / 1 kg
Gebiet: Lombardei / Italien
Rubrik: Käse

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Hartkäse aus 100% Bio-Rohmilch, 24 Monate gereift, strohgelb, würzig – nussiges, herzhaftes Aroma, am Gaumen cremig, mild mit langem Nachgeschmack. Dichte, leicht schuppige für diese Art Bruchkäse typische Struktur. Pur, gehobelt oder gerieben ein Genuss!

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.

Das kleine **Caseificio Tomasoni di Gottolengo** ist einer von zwei Betrieben in ganz Italien und der einzige in der Region Lombardei-Venetien, der Bio Grana Padano produziert. Das familiengeführte Unternehmen, stellt seit 1815 Grana Padano, Ricotta und Robiole her und hält damit die Tradition der Väter hoch. Eine Molkerei, wie es bis vor 40 – 50 Jahren noch in fast jeder kleinen italienischen Stadt eine gab, ein Betrieb, der die Milch kleiner lokaler landwirtschaftlicher Erzeuger sammelte (dies war der wahre Kilometer Null!) und verarbeitete.

Tomasoni hat im Jahr 2000 konsequent auf Bio-Produktion umgestellt und ist damals mit dieser Entscheidung ein beträchtliches Risiko eingegangen. Die handwerkliche Herstellung von gerade mal vier Käselaiben Bio-Grana pro Tag ermöglicht es dem Betrieb aber heute, ein einzigartiges Produkt von hervorragender Qualität herzustellen. Tomasoni verwendet hierzu ausschliesslich Milch aus nahen Bio-Betrieben der Provinzen Bergamo und Cremona; Milch von Kühen der Rasse Holstein und Braunvieh.

Die Kühe, die von März bis November auf der Weide bleiben, werden ohne Zusatz von Maissilage gefüttert. Dies verhindert nicht zuletzt in den besonders heissen Monaten das Auftreten anomaler Fermentationen in der erzeugten Milch, was wiederum zu drastischen Qualitätseinbussen beim hergestellten Käse führt.

Verhindert wird dies bei konventionell produzierenden Käsereien durch die Zugabe von Enzymen wie Lysozym. Die Bio-Produktion verbietet den Einsatz von Lysozym, weshalb beim Bio Grana zur Fütterung der Kühe keine Maissilage oder Silage-Futter verwendet werden darf. In diesem Punkt unterscheidet sich der Bio Grana also nicht vom Parmigiano-Reggiano.

Worin unterscheidet sich nun also der Grana Padano D.O.P. vom Parmigiano Reggiano D.O.P?
Beide Hartkäse aus 100% Roh-/Kuhmilch gehören zu den bekanntesten, beliebtesten und besten Käse-Sorten Italiens. Sowohl der Grana Padano wie auch der Parmesan werden durch ihre jeweiligen Konsortien geschützt. Während der Grana Padano aber in der gesamten Po-Ebene hergestellt werden darf, ist die Produktion von Parmigiano Reggiano auf einen Teil, das Gebiet um die namensgebenden Städte Parma und Reggio nell'Emilia, sowie Teile der Provinzen Bologna, Modena und Mantua beschränkt. Die beiden Käse unterscheiden sich auch in der Reifedauer, Parmigiano Reggiano muss für mindestens zwölf Monate reifen, der Grana Padano für 9 Monate. Meist reifen beide jedoch länger.

Ein weiterer Unterschied betrifft die Fütterung der Kühe, welche die Milch für den Käse liefern. Beim Grana Padano ist die Fütterung der Kühe mit Silage (vergorenes Grünfutter, wie Gras und Mais) erlaubt, während beim Parmesan nur eine silofreie Fütterung erlaubt ist. Dies erklärt auch den etwas höheren Preis des Parmigiano Reggiano verglichen mit dem Grana Padano. Da sich die beiden Hartkäse auch im Geschmack unterscheiden, empfiehlt es sich die beiden parallel zu verkosten. Der dritte im Bunde sollte hierbei unbedingt der Bio Grana von Tomsoni sein. Er nimmt mit seinem einzigartigen würzigen und cremigen Geschmack eine Sonderstellung ein.