

GRANA PADANO DOP LSM 12M 1KG KO LAGRAD

SKU: 15580

Grana Padano DOP 12 mån
ca 1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Grana Padano DOP
Mjölkens ursprung: Italien
Vikt: ca 1 kg.
Lagrad: 12 månader
Skorpa: Hård och slät, skorpan är ätbar.
Ostmassa: Hård, med finkornig struktur, radiär sprickbildning i flagor och mycket små, knappt synliga hål.
Fetthalt i torrsubstans: Minst 32 %.
Skorpans färg: Mörkgul till naturligt gyllengul. Användning av artificiella färgämnen är inte tillåten.
Färg på ostmassan: Vit till halmgul.
Doft: Aromatisk och välbalanserad.
Smak: Mild och delikat.
Användningsområde: Lämplig för alla konsumentgrupper, med undantag för personer som är intoleranta eller allergiska mot mjölkproteiner och äggprodukter. Produkten är naturligt glutenfri och passar därför även personer med celiaki.

Ingredienser: **mjölk***, havssalt, löpe, konserveringsmedel: lysozym från **ägg**. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1654 kJ / 398 kcal
Fett	29,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	33,0 g
Salt	1,5 g

Grana Padano DOP är en klassisk italiensk hårdost med skyddad ursprungsbeteckning (DOP), tillverkad i norra Italien enligt traditionella metoder. Osten lagras i minst 9 månader och utvecklar en fyllig, balanserad smak med toner av nötter, smör och hö. Den har en kornig struktur som gör den perfekt att riva över pasta, risotto och soppor eller servera i bitar på en ostbricka. En mångsidig kvalitetsost som uppskattas av både restauranger, delikatessbutiker och matälskare.