



### Calendario e area di produzione

Territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Biella, Verbania, Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Lodi, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza e Ravenna.



### Il Consorzio a tutela della qualità



### Profumo e Sapore

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotta con coagulo acido misto, da latte di vacca. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

### Lavorazione

Il latte viene posto in caldaie e raggiunta la temperatura di circa 20° C si inietta una quantità di siero-innesto programmata dal casaro.

Raggiunti i 31-33° C si procede all'aggiunta del caglio di vitello. Il latte si trasforma così in formaggio attraverso la coagulazione, la rottura della cagliata e la cottura.

La pasta corrispondente ad una forma è poi tolta dalla caldaia e inserita nelle fascere.

Dopo due giorni le forme sono immerse in una soluzione di acqua e sale dove rimangono tra i 16 e i 25 giorni.

### Stagionatura

Il Grana Padano DOP stagiona almeno 9 mesi, ma sulle tavole di tutto il mondo arriva ben più maturo sino a 20 mesi e oltre.

### Valori nutrizionali

100 g di Grana Padano forniscono mediamente un valore energetico di 384 kcal (252 da lipidi e 132 da proteine), 1597 kJ (1048 da lipidi e 549 da proteine).

### Aspetto

Altezza: da 18 a 25 cm;

diametro: da 35 a 45 cm;

forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;

crosta: da 4 a 8 mm;

pasta: granulosa, bianca o paglierino;

sapore: fragrante, delicato, caratteristico;

peso: da 24 a 40 kg per forma.