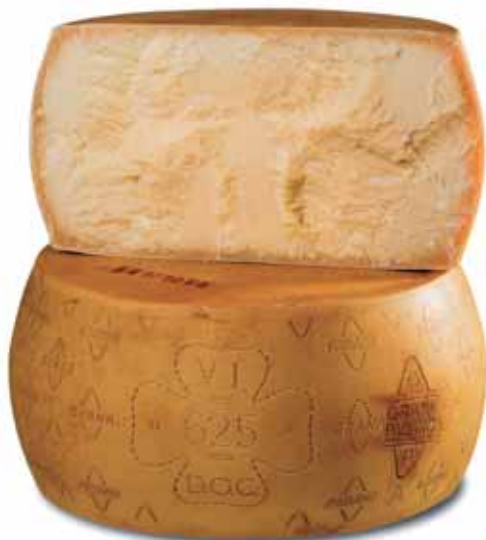


## Grana Padano



---

Il Grana Padano Lattebusche è prodotto e stagionato presso lo stabilimento di Sandrigo, in Provincia di Vicenza.

È un formaggio prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, saporito, dall'elevato valore nutritivo. Il Grana Padano è un formaggio facilmente digeribile e per questo adatto a tutte le età. In cucina è usato soprattutto come formaggio da grattugia anche se può essere consumato come formaggio da tavola, accompagnato da vini bianchi o rossi, o nella creazione di piatti tipici della cultura culinaria italiana.

---

**Consistenza** pasta dura finemente granulosa

**Sapore** intenso e fragrante con la stagionatura il sapore di fa più intenso senza mai divenire piccante

**Valore energetico** 402 kcal

**Grassi presenti** 30 g

**Proteine** 33 g

**Calcio** 1190 mg

**Suggerimenti** perfetto nelle ricette della cucina italiana, idoneo sia alla grattugia, che per essere tagliato a scaglie e presentato, su affettati come la bresaola con un goccio d'olio. Le sue caratteristiche lo rendono ottimo anche come formaggio da tavola, magari accompagnato con una goccia di aceto balsamico tradizionale.

*Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto*