



## Goûtez au meilleur de l'Europe.

### À propos du fromage Grana Padano AOP

Le Grana Padano AOP est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait cru italien partiellement écrémé, issu de la zone de production située dans le nord de l'Italie. Affiné pendant un minimum de 9 mois, sa saveur évolue au fil du temps, en faisant un fromage extrêmement polyvalent, que ce soit préparé dans une recette ou dégusté tel quel. Grâce à son procédé de fabrication et à sa longue maturation, il est naturellement sans lactose.

### À propos du Consorzio

- Le Consorzio Tutela Grana Padano (Consortium de protection du Grana Padano) est une organisation à but non lucratif qui réunit producteurs et affineurs afin de protéger et promouvoir le Grana Padano AOP à travers le monde.
- Le Consorzio veille à ce que chaque meule de fromage soit produite conformément au cahier des charges de production afin qu'elle puisse recevoir le statut AOP et être marquée au feu du sceau de Grana Padano. Le Consorzio protège également le Grana Padano contre les contrefaçons, en Italie comme à l'étranger.

### Histoire et patrimoine

- Avec près de 1 000 ans d'histoire, le Grana Padano AOP est reconnu comme Appellation d'Origine Protégée (AOP) par l'Union européenne depuis 1996. Pour conserver l'excédent de lait produit, les moines bénédictins ont créé ce fromage à pâte dure capable de traverser le temps.
- Les moines l'ont appelé « Caesus Vetus » (vieux fromage) en latin, mais, en raison de sa texture granuleuse, il prit rapidement le nom de « Grana ». En 1954, il fut officiellement baptisé « Grana Padano », l'adjectif « Padano » désignant la zone de production, la Pianura Padana (plaine du Pô), dans le nord de l'Italie.

### L'affinage

Le goût du Grana Padano AOP évolue au cours de l'affinage, ce qui en fait un fromage extrêmement polyvalent, qu'il soit utilisé dans une recette ou servi seul. Il est idéal pour accompagner un *aperitivo* ou un cocktail.

- **Grana Padano AOP - Affiné de 9 à 16 mois :**
  - Goût doux et délicat rappelant celui du lait. Couleur pâle et texture qui n'a pas encore la structure « granuleuse » typique.
  - oût doux et délicat rappelant celui du lait. Avec une
  - Parfait à l'apéritif, en copeaux dans une salade fraîche ou pour compléter un carpaccio. Idéal pour la préparation de sauces et de crèmes.

*Parfait avec des vins blancs jeunes, frais et fruités ou des bières légères.*

- **Grana Padano AOP - Affiné plus de 16 mois :**

- Goût savoureux et caractéristique, mais jamais envahissant. Couleur légèrement plus foncée et structure granuleuse typique.
- Parfait pour être râpé dans des plats variés ou simplement consommé seul. Excellent pour les plats chauds tels que les flans, les soufflés, les quiches et pour les pâtes crémeuses, le risotto et les soupes.

*Il se marie très bien avec des vins rouges d'intensité et de corps modérés, encore jeunes et frais.*

- **Grana Padano Riserva AOP – Affiné plus de 20 mois :**

- Saveur de plus en plus riche, sans jamais être agressive. Couleur foncée et texture particulièrement granuleuse.
- Parfait pour un plateau de fromages raffiné, accompagné de noix, fruits ou chutneys (*mostarda*), ou utilisé comme ingrédient vedette.

*S'accorde à merveille avec des vins rouges souples et tanniques à bonne teneur en alcool, ou avec des vins de dessert.*

### **Comment reconnaître le Grana Padano AOP**

- Toutes les meules portent autour de la croûte les marques d'origine (petits losanges avec les mots « GRANA » et « PADANO »). Sans ces marques, ce n'est pas un Grana Padano AOP.
- Le logo jaune Grana Padano AOP figure sur tous les emballages de fromage râpé ou en portions, accompagné du logo rouge AOP.

### **Le saviez-vous?**

- Une meule de Grana Padano AOP pèse en moyenne 36 à 38 kg.
- Il faut 7,5 litres de lait partiellement écrémé pour produire 0,5 kg de fromage.
- Une portion de 30 g de Grana Padano AOP est aussi nutritive qu'environ 0,5 litre de lait.
- 50 g de Grana Padano AOP contiennent 600 mg de calcium, soit 60 % des besoins quotidiens d'un adulte et 50 % de ceux d'un adolescent. Il est également riche en protéines (16g), en fer, en vitamines et en minéraux.
- Il est naturellement sans lactose grâce à son procédé de fabrication et à sa longue maturation.
- Ne jetez pas la croûte! Elle apporte une délicieuse profondeur de goût à vos soupes et sauces maison.
- 

distinctlydeliciouslyeuropean.eu