



**Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo**

Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)

Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249

R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

## **FORMAGGIO GRANA PADANO**

**DESCRIZIONE:** Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno.

**ALLERGENI:** latte  
Derivati dell'uovo (E 1105 lisozima)

### **CARATTERISTICHE SENSORICHE:**

**Aspetto esterno:** forma cilindrica a facce piane o leggermente orlate, scalzo leggermente convesso o quasi dritto. Tinta scura od oleatura.

**Dimensioni:** diametro 35-45 cm; altezza dello scalzo 18-15 cm; peso 24-40 kg.

**Aspetto interno:** pasta finemente granulosa di colore bianco paglierino. Occhiatura appena visibile.

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, conservante E 1105.

**Consistenza:** pasta compatta, dura

**Sapore:** fragrante, delicato, non piccante

**Odore:** delicato, intenso, gradevole

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE:**

**Residuo secco:** 72-76%

**Umidità:** 28-32%

**Grasso:** 26-32%

**Grasso s.s.:** 36-42%

**NaCl:** 1.0-2.5

**pH:** 5.35-5.45

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

**coliformi:** <100

**E.Coli:** ASSENTI

**muffe/lieviti:** <100/<10.000

**strafilococcus aerus:** <50

**salmonelle:** ASSENTI

**lysteria monocytogenes:** ASSENTE



**Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo**

Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)

Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249

R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

## **VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g.**

<b>Kcal:</b>	384
<b>grasso:</b>	28.0g
<b>proteine:</b>	33.0g
<b>carboidrati:</b>	assenti

## **LAVORAZIONE:**

Il Grana Padano è un formaggio DOP che, come prevede il Disciplinare Produttivo, deve essere prodotto con latte crudo di vacca, proveniente da non più di due munte giornaliere e prodotto solo in caseifici autorizzati dal CSQA (ente unico per la certificazione del formaggio Grana Padano).

Il latte parzialmente scremato per decrematura naturale è trasferito in caldaie tradizionali in rame a doppio fondo, al latte si aggiunge il siero naturale. La cagliata è rotta e cotta tra i 53 e 56 °C sotto agitazione. La massa caseosa è lasciata sostare sul fondo della caldaia 45-60 minuti.

Giunto il momento dell'estrazione, gli operatori, usando una pala e un telo ("schiavino"), sollevano la forma all'interno della caldaia in modo da poterla dividere in due parti uguali, che vengono avvolte in una tela di canapa o di iuta e posta sullo spersore.

La forma viene poi racchiusa in una fascera. Dopo 2 giorni dalla produzione il formaggio si immerge in una soluzione di acqua e sale per la salatura della pasta. L'operazione ha una durata compresa tra 16 e 25 giorni. Le forme passano poi in un ambiente adatto alla asciugatura, prima di essere inviate in magazzino per la stagionatura.

## **STAGIONATURA:**

La stagionatura avviene in ambienti ben coibentati, dotati di moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e della aerazione necessarie.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti fisici, chimici e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche. In questo periodo le forme vengono curate, pulite e girate circa ogni quindici giorni.

Il marchio a fuoco garantisce la qualità "sana, leale e mercantile" del Grana Padano, selezionato dopo la battitura, il saggio con l'ago e i controlli di espertizzazione effettuati dagli esperti del Consorzio Tutela Grana Padano con la supervisione dei funzionari del CSQA.

Le forme che invece recano i marchi di origine "Grana Padano", ma al controllo finale della battitura non risultano conformi ai requisiti qualitativi e mercantili necessari, vengono "retinate", cioè ricoperte da segni che mascherano i rombi e il quadrifoglio che identificherebbero come "Grana Padano" un formaggio che non lo è diventato.

## **PORZIONATURA:**

Le forme possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. Il porzionamento può avvenire in diversi formati: ½, 1/4, 1/8, 1/16, 1/32 di forma, 300 grammi sotto vuoto o filmato. Ogni porzione contiene l'indicazione del contrassegno del formaggio Grana Padano, la data di scadenza e tutte le informazioni obbligatorie per legge.