



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 DOP S.V. 1/8

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)

STAGIONATURA: 12/14 mesi

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.

| | |
|---------------------|---------|
| Kcal: | 384 |
| grasso: | 28.0g |
| proteine: | 33.0g |
| carboidrati: | 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.

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

| | |
|-------------------------|------------------------------------------------|
| Imballaggio primario: | sacco cryovac |
| imballaggio secondario: | cartone |
| n. pezzi per cartone: | 4 |
| n. cartoni per strato: | 7 |
| strati su pallet: | da 1 a 5 |
| peso del cartone: | 16 kg. Circa |
| tara cartone: | 356 gr. |
| Dimensioni cartone: | 45x24X24 |
| conservazione: | da +4° a +8°C |
| shelf life: | 180 gg. |
| tracciabilità: | lotto impresso sul cartone e sul singolo pezzo |
| Codice EAN: | 2 304808 |