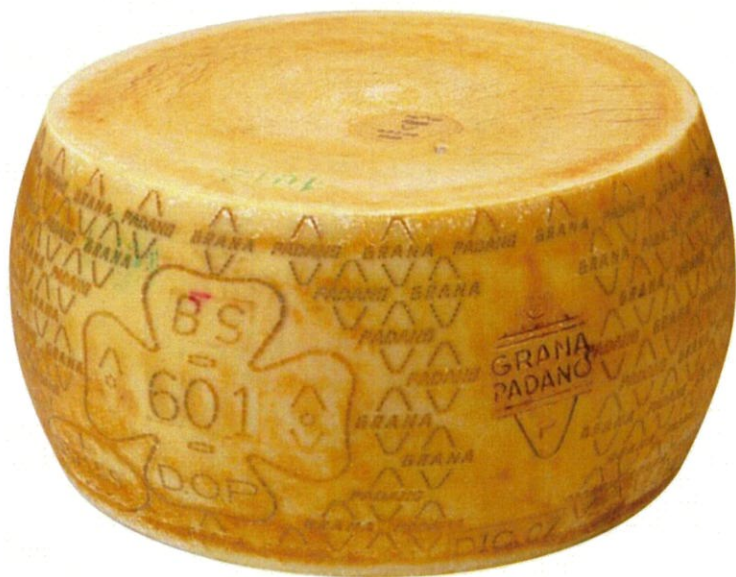


チーズ図鑑



アンブロジー グラナ パダーノ AMBROSI GRANA PADANO



外観: 外皮は厚く、茶褐色で厚く堅い表皮をもつ。表皮に刻印がされている

中身: 淡い黄色、組織はもろい

食べ頃: 熟成9カ月～16ヶ月の一般的なものから16カ月以上熟成させたものがある。熟成期間が長い程、水分が減少し粒状組織がはっきりと現れる
20カ月以上熟成させたもので必要な資格に全て適合しているチーズ型のみ「リセルバ」の焼印が押される

味わい: アミノ酸のコクと旨味があり、しっとりした食感がある。熟成の進んだものにはシャキッとした歯ごたえとドライフルーツや麦わらを思わせる香りが生まれる

食べ方: 砕いてそのまま、ワインの友に。粉にしてピザ、グラタン、スパゲッティなどに振りかけるもよし

栄養成分値 (100g)		炭水化物	0g
熱量	384kcal	脂質	28g
たんぱく質	33g	ナトリウム	760mg



グラナ パダーノの誕生には、修道士が関わっているという話があります。キャラバツレの修道院のシトー派修道士による革新的改善策のおかげで、家畜の飼育は普及しました。ほどなくこれにより、牛乳は需要を満足するばかりか、余るほど沢山生産されるようになりました。そこで余った牛乳を保存するための上手な工夫策として、修道士たちはグラナ パダーノの造り方を考案したのです。

グラナ パダーノは原料、生産地、製造工程など厳しい規格が法律により定められたD.O.P(原

産地呼称制度)に認定されています。左上のマークは、9ヶ月熟成させた後に、専門の技術士が一つずつ審査を実施し、良質と認められたものだけに押される焼印であり、この焼印のあるものだけが「グラナ パダーノ」と呼称できます。厳格な審査を耐え抜いたもののみがグラナ パダーノになり得るのです。

