

# Grana Padano DOP

## ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato da 9 a 24 mesi e oltre, di forma cilindrica con crosta liscia di colore giallo.

Ha facce piane di 40-45 cm di diametro, scalzo leggermente convesso di 20-25 cm di altezza.

La pasta si presenta di colore bianco paglierino uniforme di consistenza granulosa, occhiatura assente.

Peso medio della forma: 30-35 Kg.

## INGREDIENTI

Latte bovino parzialmente scremato di 1 o 2 mungiture, caldo o raffreddato.

Caglio di vitello in polvere

Lisozima

Siero innesto da lavorazioni precedenti

Sale



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PRODUCT CHARACTERISTICS

Aged cheese for 9 to 24 months and longer, cylindrical shaped, and plain yellow rind

Top and bottom surfaces are flat, 40 to 45 cm in diameter

The rind is slightly convex, 20 - 25 cm in height

The curd is a uniform, white straw colour, granular in consistency, without holes

Average weight of the shape is 30 - 35 Kilograms

## INGREDIENTS

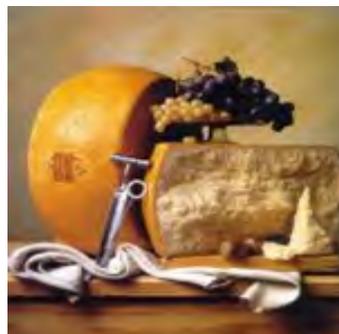
Once or twice milked partially skimmed cow's milk, warm or cooled

Liophilized calf rennet

Lysozyme

Starter belonging to previous processes

Salt



# Grana Padano DOP

## FASI DI PROCESSO

Affioramento del latte in bacinella  
Trasferimento del latte in caldaia mediante condutture  
Riscaldamento del latte in caldaia a 33 °C  
Aggiunta del sieroinnesto  
Sosta per 10 minuti  
Aggiunta del caglio  
Coagulazione in 8-10 minuti  
Rottura grossolana della cagliata con spino a mano.  
Rottura meccanica della cagliata fino a chicco di riso con spino  
Cottura della cagliata in agitazione a 53-54 °C in 20 minuti circa  
Sosta della cagliata per 60' in caldaia.  
Taglio della cagliata in due parti uguali sotto siero o dopo estrazione se effettuato fuori siero  
Estrazione della cagliata con telo  
Sosta della cagliata nel telo appeso sopra la caldaia per 20 minuti  
Messa in fascera in blocco unico all'interno di teli  
Sosta della cagliata in fascera di plastica per 20-24 ore con rivoltamenti ogni 3-5 ore  
Eliminazione dei teli dopo il secondo rivoltamento  
Immissione in fascera della fascia marcante all'eliminazione del telo  
Estrazione delle forme dalle fascere cilindriche  
Immissione in fascera bombate in acciaio  
Sosta per 24 ore con rivoltamento ogni 8-10 ore  
Estrazione delle forme dalle fascere bombate  
Trasferimento in salamoia per galleggiamento e permanenza per 20 giorni con rivoltamenti manuali  
All'estrazione dalla salamoia, asciugatura in locale climatizzato a 40 °C per 3-4 ore  
Stagionatura in magazzino climatizzato su piani di legno a 16-17 °C con umidità controllata per 12-24 mesi  
Rivoltamento meccanico delle forme ogni 7 giorni  
Spazzolatura meccanica della forma ad ogni rivoltamento

## AUTORE

03/12/2004 - Bertolassi Renato



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PROCESS PHASES

Allow the cream of the milk to rise to the top of the vessel  
Transfer the milk to steam heated copper vats through pipes  
Warm the milk in a vat to 33°C  
Add starter  
Wait 10 minutes  
Add rennet  
Coagulate for 8 - 10 minutes  
Coarsely hand-cut the curd with the spino (whisk)  
Mechanically cut the curd with the spino, until the curd becomes the size of rice Cook the curd, mixing, at 53 - 54°C for about 20 minutes  
Allow the curd to rest in the vat for 60 minutes  
Cut the curd in two equal parts when it is still in the whey or after extraction from the vat if done outside the whey  
Extract the curd with cheese cloth  
Allow the curd to rest in the cheese cloth hung in the vat for 20 minutes  
Place the whole curd in the plastic mold , inside the cheese cloth  
Allow the curd to rest in the plastic mould for 20 - 24 hours, turning every 3 - 5 hours  
Remove the cloth after the second turning  
Put the stamp strip in a stainless steel mold  
Extract the shape from the cylindrical plastic mold  
Put the shape in a bulged steel mold  
Allow to rest for 24 hours turning every 8 - 10 hours  
Extract the shape from the steel mold  
Transfer the shape in brine solution, floating, for 20 days turning manually  
Extract the shape from the brine solution and dry the shapes in a 40°C room for 3 - 4 hours  
Age in a 16 - 17°C and humidity controlled storehouse on wood shelves for 12 - 24 months  
Mechanically turn the shape every 7 days  
Mechanically brush the shape at every turning

## AUTHOR

04/08/2005 - Sozzi Alessandro