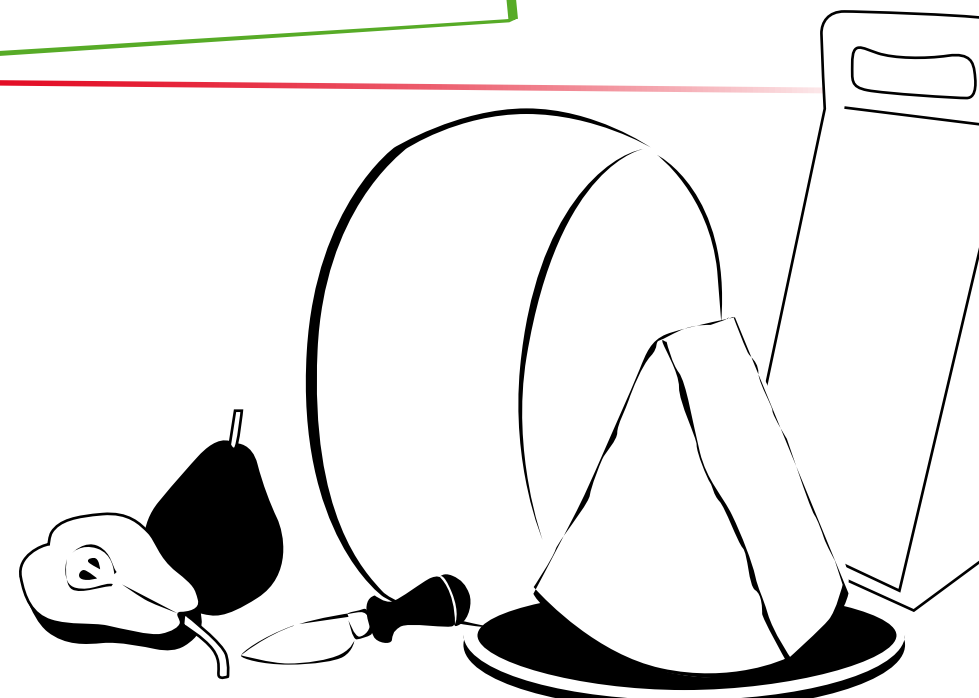


MARTONE ORIGEN ITALIA
de Giovanni Martone
Avenida Dr. Peset Aleixandre n. 95/1
E 46009 Valencia (España)
tel./fax +34 960 610 704
N.Y.E. Y1829898D
www.origenitalia.com

Quesos



Martone
ORIGEN ITALIA





Grana Padano
15 meses
 0,250 kg

Grana Padano
15 meses
 0,500 kg

Grana Padano
15 meses
 1 kg

Grana Padano
15 meses
 4 kg (1/8 de rueda)

El termino "Grana" nace originariamente para indicar un queso caracterizado por una estructura granular de la pasta, y es producido en la Val Padana, desde el siglo XI. El Grana Padano es un queso D.O.P. (denominacion origen protegida) producido con una leche mas magra con respecto al Parmigiano Reggiano, ordeñada de vacas criadas, ademas de con pienso seco, tambien con heno, paja, hierbas etc. La curacion empieza de un minimo de 15 meses. En cocina es muy versatil, puede ser gustado solo o utilizado para cocinar.



Parmigiano Reggiano
24 meses
 0,250 kg

Parmigiano Reggiano
24 meses
 0,500 kg

Parmigiano Reggiano
24 meses
 1 kg

Parmigiano Reggiano
24 meses
 4 kg (1/8 de rueda)

El nombre Parmigiano-Reggiano deriva de las dos ciudades Emilianas, Parma y Reggio-Emilia, que competian por el nombre del producto. Es un queso D.O.P. (Denominacion de Origen Protegida), producido solo en una determinada area geografica de Emilia-Romagna. Se utiliza leche desnatada al 2,4% de grasa, ordeñada de vacas criadas con una dieta a base de solo pienso verde y heno de prado. Se produce con una sola elaboracion diaria, y su curacion varia de un minimo de 18 a 36 meses. En algunos casos se pueden encontrar curaciones de hasta 60 meses. Extremamente versatil en cocina, puede tomarse solo acompañado sencillamente por el pan, o bien servido como aperitivo acompañado de vinos espumosos secos. Al final de una comida se acompaña perfectamente con vinos rojos de mucho cuerpo. Sublime el maridaje de una escama de Parmigiano-Reggiano curado enriquecido con alguna gota de Aceto Balsamico tradicional de Modena.