Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist der Unterschied zwischen Parmesan und Grana Padano?

Mon, 08/31/2015 - 11:19

Parmesan und Grana Padano sind Hartkäsesorten aus Italien. Beide werden aus Rohmilch hergestellt und tragen das EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Was die beliebten Käsesorten wesentlich unterscheidet, ist das Produktionsgebiet, in welchem die Rohstoffe erzeugt und verarbeitet werden müssen. Grana Padano darf in der gesamten Po-Ebene hergestellt werden. Die Bezeichnung Parmesan bzw. Parmigiano Reggiano ist dagegen auf fünf Provinzen rund um Parma beschränkt.
Bei der Parmesanherstellung werden die Kühe, welche die Milch liefern, nur mit Gras und Heu gefüttert. Die für Grana Padano verwendete Milch darf auch von Kühen stammen, die Silage (also Silofutter) erhalten. Ein weiterer Unterschied liegt in der Reifedauer. Parmesan muss mindestens zwölf Monate reifen, Grana Padano mindestens neun Monate. Dies sind allerdings nur vorgeschriebene Mindestzeiten. In der Praxis lagern beide Käsesorten oft deutlich länger.

Medien-Information
Bozen, 31.08.2015