

LA GIGANTINA

GRANA PADANO



Il Grana Padano "La Gigantina" prende il nome dalle grandi dimensioni delle forme selezionate per voi da Montanari & Gruzza per essere portate ad una stagionatura di oltre 30 mesi. A questo stadio di maturazione abbiamo un meraviglioso Grana Padano dalla pasta corposa e dal colore paglierino, come vuole la tradizione. L'aroma ha complesse sfumature in cui intensità e delicatezza si fondono in un equilibrio perfetto. Al palato si esaltano le straordinarie caratteristiche di un grande formaggio a pasta dura. Una sublime emozione da non perdere.





“La Gigantina” Grana Padano cheese takes its name from the large size of the wheel, selected for you by Montanari & Gruzza to be matured for over 30 months.

At this stage in the maturation process, we have a wonderful Grana Padano cheese with a full-bodied texture and a yellow colour, as tradition would have it.

The aroma has complex notes, where both intensity and delicacy come together in a perfect harmony.

On the palate it brings out all of the extraordinary characteristics of a great hard cheese.

The essential sublime taste experience.

Le Grana Padano “La Gigantina” tient son nom des grandes dimensions des formes sélectionnées pour vous par Montanari & Gruzza et sou-

mises à un mûrissement de plus de 30 mois.

À ce stade du mûrissement, nous disposons d'un Grana Padano merveilleux à la pâte consistante couleur jaune paille, comme le veut la tradition.

L'arôme présente des nuances complexes où l'intensité et la délicatesse se fondent en un équilibre parfait.

Au palais, nous savourons les extraordinaires caractéristiques d'un grand fromage à pâte dure.

Une émotion sublime à ne pas manquer

Die Bezeichnung des Grana Padano “La Gigantina” (die Gigantin) leitet sich von den großen Abmessungen der von Montanari & Gruzza für Sie ausgewählten Käselaibe ab, die einer Reifung von mehr als 30 Monaten unterzogen werden.

In diesem Reifegrad präsentiert sich ein wundervoller Grana Padano mit üppiger Konsistenz und strohgelber Farbe, ganz, wie es die Tradition vorschreibt.

Das Aroma zeigt komplexe Nuancen, deren Intensität und Feinheit sich in einem perfek-

ten Gleichgewicht verbinden. Die außerordentlichen Eigenschaften eines großen Hartkäses begeistern jeden Gaumen.

Ein wahres Fest der Emotionen!

Vår Grana Padano “La Gigantina” har fått sitt namn efter storleken på de formar som vi på Montanari & Gruzza valt ut för en mer än 30 månader lång lagring.

Vid detta stadiet i mognadsprocessen har vi en fantastisk och fyllig Grana Padano med halmgul färg, precis som traditionen säger.

I aromens komplexa skiftningar finner vi en perfekt balans mellan intensitet och lenhet.

Låt ditt smaksinne eggas av de extraordinära egenskaper denna fantastiska hårdost besitter – det är helt enkelt en storslagen smaksensation du inte vill gå miste om.



In milk we trust since 1950

MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . 42124 Reggio Emilia . ITALY . Tel. +39 0522 944251 . fax +39 0522 944129
info@montanari-gruzza.it . www.montanari-gruzza.it