



*Erleben Sie
den Geschmack
von Ursprung
und Tradition.*





Geschützte Ursprungsbezeichnung



Das g. U.-Siegel

Prosciutto di San Daniele und Grana Padano erhielten 1996 als eine der ersten Produkte das Gütesiegel „g. U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) der Europäischen Union (EU). Um diesen Status zu erreichen, müssen Produkte strenge Produktionsbestimmungen erfüllen. Diese Bezeichnung der EU ist nur für Produkte reserviert, die aus einer streng definierten geografischen Region stammen sowie unverwechselbare Verarbeitungstechniken vorweisen, die mit der Region verbunden sind.

Das g. U.-Siegel garantiert hohe Qualität, Authentizität und Rückverfolgbarkeit durch Wahrung folgender Produktspezifikationen:

- Klare Grenzen der geografischen Ursprungsregion beider Produkte und ihrer Rohstoffe
- Produktionsmethoden basierend auf traditionellen Rezepten
- Klare Kennzeichnung von Produktionsort und -datum
- Qualitäts- und Authentizitätszertifikate von unabhängigen und neutralen, anerkannten Zertifizierungsstellen
- Hochqualitative physische sowie geschmackliche Eigenschaften

Prosciutto di San Daniele und Grana Padano werden von Konsortien geschützt, die jeden Produktionsschritt überwachen. Die Konsortien helfen außerdem dabei, die Produkte zu vermarkten. Die spezifischen Überwachungsorgane, die im Auftrag des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik handeln, sind das INEQ (Istituto Nord Est Qualità), welches das Verfahren zur Herstellung des Prosciutto di San Daniele kontrolliert, und das CSQA, das die Echtheit des Grana Padano prüft und für das Brandzeichen verantwortlich ist.



Prosciutto di San Daniele

Ein magischer Ort. Ein einzigartiger Prosciutto.

San Daniele del Friuli ist der perfekte Ort, um Prosciutto herzustellen: Hier, wo die Brise der Adria auf die Luft der Alpen trifft, die Moränenhügel Feuchtigkeit spenden und der Fluss Tagliamento die Temperatur reguliert, kann der Prosciutto auf ganz natürliche Weise reifen. Der Herstellungsprozess beruht auf jahrhundertealter Tradition. So entsteht der zarte, luftgetrocknete Rohschinken mit seinem unverwechselbaren Geschmack, der auf der Zunge zergeht.

Prosciutto di San Daniele ist natürlich, italienisch und einzigartig, denn nur ausgewählte Keulen von italienischen Schweinen, Meersalz und das spezifische Mikroklima von San Daniele del Friuli werden zur Herstellung genutzt. Prosciutto di San Daniele beinhaltet weder Zusatzstoffe noch Konservierungsmittel.

Das Konsortium von Prosciutto di San Daniele repräsentiert alle Produzenten dieser unverwechselbaren Delikatesse. 1961 wurde es zum Schutz und zur Förderung des Prosciutto gegründet. Das Konsortium gibt die Produktionsbestimmungen vor, überwacht deren korrekte Anwendungen und schützt die Marke „Prosciutto di San Daniele“.

Es wendet sich außerdem direkt an die Verbraucher, um deren Wissen über den Prosciutto und dessen einzigartige Qualität zu erhöhen.



Herstellungsprozess

Prosciutto di San Daniele stammt ausschließlich von Schweinen, die in Italien geboren und aufgewachsen sind. Im Folgenden finden Sie eine Zusammenfassung des Produktionsprozesses:

Auswahl – Zerlegung

Die frischen Keulen unterliegen strikten Kontrollen und lediglich diejenigen, die den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, werden verarbeitet. Die Keulen werden speziell zugeschnitten, um sie in die beste Form für die Reifung zu bringen.

Salzen – Pressen

Gemäß der traditionellen Verarbeitungstechniken liegen die Keulen so viele Tage in Salz, wie viele Kilos sie schwer sind. Anschließend werden sie gepresst, wodurch das Salz in tiefere Schichten gelangt und die Keulen ihre berühmte Gitarrenform erhalten. Dieser Verarbeitungsschritt ist typisch für Prosciutto di San Daniele.

Ruhen

Die Keulen ruhen hängend in speziellen Räumen. Dies begünstigt die Entwässerung der Keule und lässt sie so optimal reifen.



Waschen – Trocknen

Nach dem Ruhen werden die Keulen in warmem Wasser gewaschen, um das Salz zu entfernen. Anschließend werden sie in speziellen Räumen gelagert, um dort zu trocknen und zu akklimatisieren.

„Sugnatura“

Der schwartenlose Teil der Keulen wird mit einer Schmalzpaste aus Reismehl und Fett, genannt „sugna“, eingerieben, um das Fleisch weich zu halten und zu schützen.

Reifung

Vier bis fünf Monate nach dem Beginn der Verarbeitung startet der eigentliche Reifeprozess. Die Keulen werden in speziellen Reiferäumen gelagert, die optimale Temperaturen sowie eine perfekt abgestimmte Luftfeuchtigkeit und Belüftung bieten.

„Puntatura“

Ob die Keulen den gewünschten Reifegrad erreicht haben, testet der Prüfer mit einem Pferdeknochen, der an geeigneten Stellen in die Keulen eingeführt wird.

Das Brandzeichen

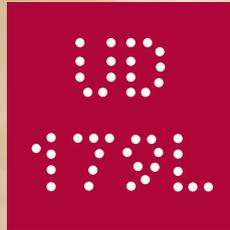
Mindestens 13 Monate nach dem Beginn der Verarbeitung werden die Produkte inspiziert. Nur Keulen, die die Qualitätsstandards erfüllen, erhalten das Brandzeichen mit dem Logo.



Gütezeichen

Prosciutto di San Daniele trägt eine Reihe von Kennzahlen und Markierungen auf seiner Außenhaut, die die Rückverfolgung einer jeden Keule zu deren Herkunftsort und deren Produktionsstätte ermöglicht:

- das Zeichen des Züchters, sein Identifikationscode und ein Code mit dem Geburtsmonat des Tieres;
- das Brandzeichen des Schlachters;
- das D.O.T. Kennzeichen, welches festhält, wann der Verarbeitungsprozess des Prosciutto begonnen hat;
- das Zeichen des Consorzio Prosciutto di San Daniele, nachdem die Qualität von dem INEQ bestätigt wurde, sowie der Identifikationscode der jeweiligen Prosciutto-Produktionsstätte.



Das Züchter-
Kennzeichen



Das Brandzeichen des
Schlächters



Das Datum, an dem der
Verarbeitungsprozess
begann



Das Zeichen
des Konsortiums

Nährwerte

Prosciutto di San Daniele ist vollkommen natürlich: Er wird einzig aus dem Fleisch von italienischen Schweinen hergestellt, ausschließlich mit Meersalz behandelt und enthält weder Zusatzstoffe noch Konservierungsmittel. Prosciutto di San Daniele ist zudem eine ausgezeichnete Protein- und Vitaminquelle: Er ist besonders reich an Vitamin B1 sowie den Mineralien Phosphor, Zink und Kalium. Aufgrund seines Nährstoffreichtums und seiner leichten Verdaulichkeit ist der Prosciutto für jedermann bekömmlich.

Nährwerte einer 50 g Portion	
Energie	Kcal 136/Kj 568
Protein	12,9 g
Fette	9,3 g
-gesättigt	3,3 g
-ungesättigt	5,7 g
Natrium	0,89 g
Kohlenhydrate	0,1 g
Phosphor	92 mg – 13,1 % der empfohlenen Tagesdosis
Vitamin B1	0,34 mg – 30,9 % der empfohlenen Tagesdosis
Vitamin B2	0,10 mg – 7,1 % der empfohlenen Tagesdosis
Vitamin B6	0,52 mg – 37,1 % der empfohlenen Tagesdosis
Vitamin PP	2,57 mg – 16,0 % der empfohlenen Tagesdosis
Zink	1,19 mg – 11,9 % der empfohlenen Tagesdosis
Kalium	291 mg – 14,5 % der empfohlenen Tagesdosis

Lagerung

- Ein ganzer Prosciutto mit Knochen wird am besten bei 20 °C oder weniger und fern von Luftzug gelagert.
- Prosciutto ohne Knochen wird am besten im Kühlschrank zwischen 0 °C und 7 °C gelagert, wobei der Anschnitt mit einer Frischhaltefolie bedeckt werden sollte.
- Verpackter Prosciutto wird am besten im Kühlschrank zwischen 0 °C und 7 °C aufbewahrt.
- Geschnittener und unverpackter Prosciutto ist am besten im Kühlschrank zwischen 0 °C und 7 °C aufzubewahren und innerhalb von 12 Stunden zu verzehren.



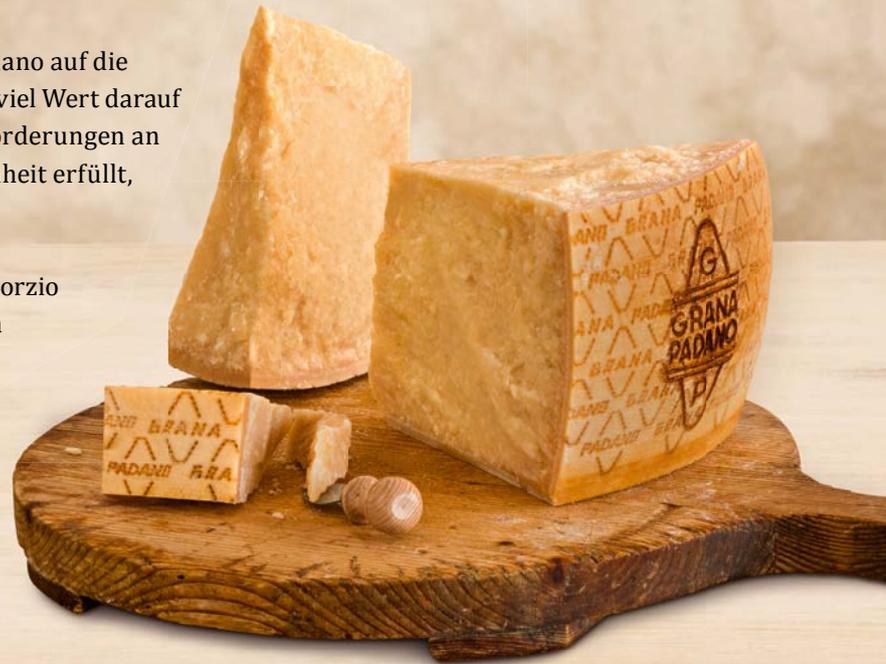
Grana Padano Hartkäse

Eine faszinierende Geschichte, die bis in das Jahr 1.100 n. Chr. zurückreicht

Benediktinermönche erfanden das Rezept für Grana Padano Hartkäse, als sie auf der Suche nach einem Weg waren, um überschüssige Milch zu konservieren. Das Ansehen des Hartkäses wuchs stetig und bald avancierte er zu einem hoch geschätzten Lebensmittel auf Banketts der Prinzen und Herzöge sowie zu einem Grundnahrungsmittel für die Menschen auf dem Land.

Seit Jahrhunderten wird Grana Padano auf die gleiche Weise gefertigt. Dabei wird viel Wert darauf gelegt, dass der Käse stets die Anforderungen an Geschmack, Aroma und Beschaffenheit erfüllt, für die er weltweit bekannt ist.

Seit dem Jahr 1954 vereint das Consorzio Tutela Grana Padano Produzenten und Hersteller zum Schutz und zur Förderung der Ursprungsbezeichnung. Das Konsortium garantiert, dass jeder Laib auf der Basis traditioneller Standards hergestellt wird, so dass dieser das typische Brandzeichen verdient.



Herstellungsprozess

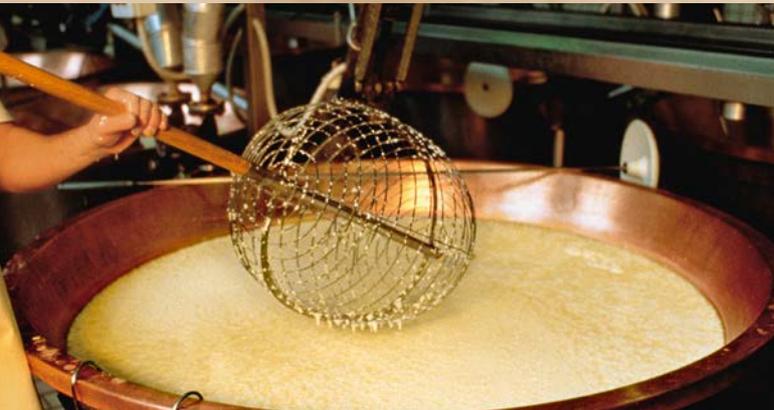
In einer Reihe von verschiedenen Produktionsstufen, die auf Erfahrung und Tradition beruhen, wird Milch in den hochwertigen Hartkäse verwandelt. Im Folgenden finden Sie eine Zusammenfassung des Produktionsprozesses:

Von der Milch zum Laib

Grana Padano wird aus roher Kuhmilch hergestellt. Die Kühe werden nur zweimal am Tag gemolken. Sie stammen zudem von Produktionsbetrieben aus der Ursprungsregion des Hartkäses, die vom Konsortium autorisiert sind. Die schon auf natürlichem Weg teilentrahmte Milch wird zunächst in Kupferkessel gefüllt. Anschließend werden Starterkultur und Kälberlab hinzugefügt, um die Gerinnung einzuleiten. Mit einem großen Schneebesens („spino“) wird aus der geronnenen Milch nun der Bruch erzeugt. Es ist der wichtigste Schritt, um die körnige Beschaffenheit des Grana Padano zu gewährleisten.

Einsalzung

Die Käsemasse ruht dann für zwei bis drei Tage in runden Käseurten, wodurch der Käselaib in der typischen Zylinderform entsteht. Nach zwei Tagen ist der Laib zum Salzen bereit. Zwischen 16 und 25 Tagen liegt er in einer Salzlake. Danach ruht der Laib ungefähr 45 Stunden bei 35 °C.



Reifung

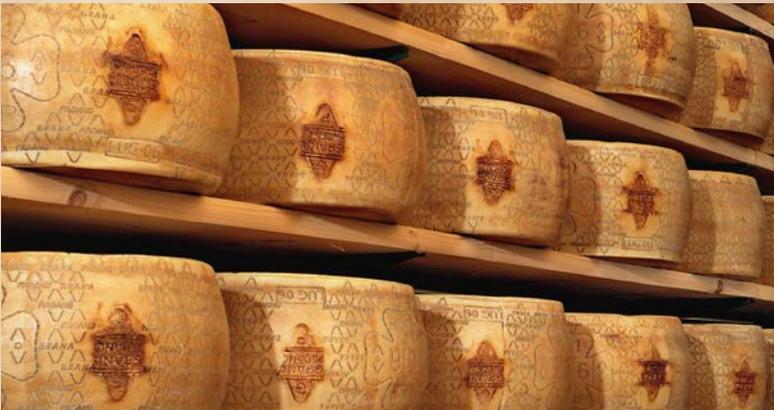
Der Käse kommt nun in klimatisierte, auf 15–22 °C temperierte Lagerräume, wo er mindestens neun Monate reift. Während der Reifezeit müssen die Laibe gepflegt, gesäubert und circa alle 15 Tage gewendet werden.

Abklopfen

Nach der neunmonatigen Mindestreifzeit überprüfen unabhängige Experten jeden einzelnen Käselaub. Noch heute verwenden die Kontrolleure dafür die traditionellen Werkzeuge: einen schmalen Hammer sowie eine Nadel. Getestet werden die Güte von Aroma, Geschmack, Farbe und Struktur.

Brandzeichen

Lediglich diejenigen Laibe, die alle Gütemerkmale aufweisen, bekommen das Grana Padano Brandzeichen. Die Unabhängigkeit des Kontrollinstituts ist ein Garant für die Qualität des Grana Padano sowie die Wahrung der strengen Produktionsvorgaben und der Tradition.



Gütezeichen

Grana Padano Hartkäse ist mit dem Gütesiegel „g. U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) der Europäischen Union ausgezeichnet und durch spezielle Kennzeichnungen wiederzuerkennen:

HERKUNFT

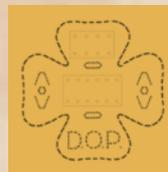
- Die Kasein-Plakette auf der flachen Seite des Käselais trägt das Markenzeichen „Grana Padano“, den Identifikationscode des Laibes und die Inschrift „Garantito dal MIPAAF“.
- Das Zeichen des vierblättrigen Kleeblatts garantiert, dass der Laib aus der Ursprungsregion des Grana Padano stammt.
- Punktierte Rautenmuster um die Begriffe „GRANA“ und „PADANO“ auf dem gesamten Laib sorgen dafür, dass man den Käse auch dann erkennt, wenn er portioniert verkauft wird.

GÜTE

- Das Brandzeichen Grana Padano wird im neunten Reifemonat des Käses aufgetragen und garantiert, dass der Laib den Qualitätsanforderungen entspricht.



Die Kasein-Plakette



Das vierblättrige Kleeblatt



Punktiertes Rautenmuster



Grana Padano Logo



Über 16 Monate gereift



Über 20 Monate gereift

Je nachdem, wie lange der Grana Padano reift, kann er zwei weitere Qualitäts- und Garantiezeichen tragen:

- „Oltri 16 mesi“ (über 16 Monate gereift) – das Zeichen ist ausschließlich auf den Produktverpackungen sichtbar und bescheinigt die längere Reifezeit gegenüber dem einfachen Grana Padano;
- Riserva „Oltre 20 mesi“ (über 20 Monate gereift) – das Zeichen zeigt an, dass der Käse länger gereift und somit etwas teurer ist. Diese Kennung erscheint auf den Verpackungen sowie auf dem Käse selbst.

Nährwerte

Grana Padano wird aus teilentrahmter Rohmilch unter natürlicher Oberflächenentrahmung gewonnen. Der Käse ist leicht bekömmlich und daher besonders für Kinder, ältere Personen und Sportler geeignet. Er ist eine exzellente Quelle für Kalzium, spendet Energie und ist damit auch gut für Schwangere und stillende Frauen. Grana Padano weist aufgrund der langen Reifezeit zudem nur einen Laktosegehalt von 0,06 % auf und ist somit für Allergiker verträglich.

Nährwerte einer 100 g Portion*	
Energiewerte	Kcal 388/Kj 1612
Protein	33,0 g
Fett	28,4 g
Kalzium	1165 mg
Vitamin A	224 µg
Kochsalz	1,6 g
Eisen	140 µg

Enthält Lysozyme, ein natürliches Eiweiß-Protein *Quelle: Consorzio Tutela Grana Padano

Lagerung

Idealerweise wird der Grana Padano bei 15 °C gelagert. Portionierter Käse sollte im Kühlschrank bei 4° bis 8 °C sowie in einer Plastikfolie liegen, so dass er nicht austrocknet. Grana Padano ist vor stark riechenden Lebensmitteln zu schützen.



Involtini von San Daniele und geschmortem Chicorée mit Salat von violetten Artischocken und Scaglie di Grana Padano

Zubereitung

In einer Pfanne mit der Hälfte des Olivenöls den Chicorée mit dem Zucker leicht karamellisieren. Mit Weißwein und Saft einer $\frac{1}{4}$ Zitrone ablöschen; Salzen und Pfeffer. Ca. 5 min. schmoren lassen. Zur Seite stellen und warm halten. Die Artischocken kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Geflügelbrühe ablöschen. Bei geringer Hitze mit Deckel garen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Den Schinken als 4 Flächen aus jeweils 2 Scheiben auslegen. Chicorée auf ein Tuch geben, abtupfen und zur Hälfte mit dem Schinken umwickeln. Chicorée mit Artischocken, Grana Padano und Balsamico Tradizionale anrichten.

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Prosciutto di San Daniele, dünn geschnitten
- 80 g Grana Padano, in Flocken
- 2 große rote Chicorée, gewaschen, längs geviertelt
- 4 violette Artischocken, geputzt, geviertelt und in Wasser mit Saft aus einer $\frac{1}{4}$ Zitrone gelegt
- 7 g brauner Zucker
- einige Tropfen Balsamico Tradizionale
- 50 ml natives Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 200 ml helle Geflügelbrühe
- 1 Zitrone zum Pressen



Frische Tagliolini mit Grana Padano, Prosciutto di San Daniele und schwarzem Trüffel

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g geriebener Grana Padano
- 200 g Prosciutto di San Daniele, fein geschnitten
- 500 g frische Tagliolini
- 100 g Butter
- 100 g Kalbsfond
- Salz und Pfeffer
- 1 großer schwarzer Trüffel

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Kalbsfond, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Tagliolini in Wasser al dente kochen. Da sie frisch sind, dauert dies nur ein paar Minuten. Die Pasta zur Buttermischung geben, dann geriebenen Grana Padano und den Prosciutto di San Daniele hinzufügen. Die Tagliolini auf einem Teller anrichten und mit schwarzen Trüffel Scheiben garnieren.



Prosciutto di San Daniele, Grana Padano Splitter, gegrillter Spargel und Wasserkresse Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen:

- 20 dünne Scheiben Prosciutto di San Daniele
- 2 Bündel grüner Spargel
- 2 Teelöffel natives Olivenöl
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz und frischen Pfeffer

Für die Mayonnaise:

- 2 große Eigelbe, auf Raumtemperatur
- 1 Teelöffel Dijon Senf
- 2 Teelöffel Weißweinessig
- ½ Teelöffel Salz
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 75–100 g Wasserkresse, große Stiele abschneiden

Zubereitung

Den Grill 30 bis 40 Minuten vor dem Kochen anmachen. Die Eigelbe, Senf, Weißweinessig und Salz in einem Mixer verquirlen. Das Olivenöl und Sonnenblumenöl vermischen. Nun den Mixer wieder anstellen und das Öl langsam hinzugeben bis sich eine dicke Emulsion ergibt. Die geschnittene Wasserkresse hinzufügen und nochmals verrühren. Die Mischung in eine Schüssel geben und bei Bedarf etwas warmes Wasser dazugeben, so dass eine lockere Masse entsteht. Die Spargelenden abschneiden. Den Spargel mit dem Olivenöl, einem halben Esslöffel Salz und etwas Pfeffer auf ein Backpapier geben. Wenn die Kohle glüht, den Spargel 2 bis 3 Minuten grillen bis er gebräunt und zart ist. Den Prosciutto di San Daniele auf dem gegrillten Spargel arrangieren, den Grana Padano darüber streuen und mit einer großzügigen Portion Wasserkresse Mayonnaise vollenden.



Waldpilze mit Zitronenthymian und Grana Padano, dazu Prosciutto di San Daniele Hörnchen

Zubereitung

Mehl, Quark, Salz und Butter verkneten und den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Kümmel hacken oder mörsern und mit dem gewürfelten Schinken mischen. Den Teig ausrollen und zu länglichen Dreiecken schneiden. Mit den Schinkenwürfeln belegen und zu Hörnchen aufrollen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 200 °C ca. 15 min backen. Während die Hörnchen im Ofen backen, den Thymian zupfen, die Pilze in Scheiben schneiden und die Schalotten und Knoblauch fein würfeln. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten, die Pilze zugeben und kurz braten. In eine Schüssel geben und mit dem Käse und den Thymianblättchen mischen. Das Backpapier ausbreiten und in die Mitte eine Portion Pilze geben. Die Ecken des Papiers nach oben zusammen binden. Die Päckchen bei nur 190 °C Umluft 15 min backen.

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g geriebener Grana Padano
- 450 g gemischte Waldpilze
- 3 Zweige Zitronenthymian
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe

Für die Prosciutto di San Daniele Hörnchen:

- 125 g gewürfelter San Daniele Schinken
- 125 g Mehl
- 60 g Butter
- 125 g Magerquark
- ½ TL Salz
- 1 EL Kümmel
- 1 Eigelb

*Mehr Geschmack mit Tradition unter
www.granapadano.it
www.prosciuttosandaniele.it*

 *Prosciutto di San Daniele & Grana Padano – de*



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



DIESE KAMPAGNE WIRD VON DER EUROPÄISCHEN UNION
UND DEM ITALIENISCHEN STAAT UNTERSTÜTZT.