

Grana Padano Cheeseの製造工程

殺菌工程

34°Cを保持

殺菌タンク及び
チーズバットの
蒸気殺菌

牛乳の
殺菌
63°Cで30分の
低温殺菌

冷却
38°Cまで

殺菌タンク
からチーズ
バットへ

スターターの投
入
20分攪拌後70分静置
(pHが0.2以上低下するまで)

レンネット
の投入
投入後1分間攪拌

34°Cを保持

静置
温度55°Cで
1時間静置

加温・攪拌
55°Cになるまでジャケットにお湯を
加え、攪拌を継続する。
温度上昇率は、1分間に1°Cの割合。
約20分かかる。

カッティング後、泡立て器でゆっくり攪拌し、カー
ドが小さくなるにつれてスピードをあげる。
カット後、泡立て器で約10分間攪拌

静置
20~35分間

24~27°Cを保持

布に裏打ちされ
たザルに移す。
布とカードをボールに成形
して、固化を助ける

布に固まったカードを布
ごと型に移す。
カードの塊を壊さない

プレス
初期圧力 5kg 30分
二次圧力 10kg 3時間半
最初の1時間は15分間隔
でひっくり返し、シワ
を滑らかにする。
4時間後、布を外し、型
で一晩保持する。

冷却・加塩
型から外し、乾燥しない
ようにし、室温で2日間置く。
加塩は飽和食塩水に
12~24時間漬けるか、
重量の1.5%の塩をすり
込み3日間程度置いておく。

表面乾燥
温度(11~14°C)、
湿度(80~85%)
2週間程度

本熟成
オリーブオイル
を薄く塗り12~
14か月