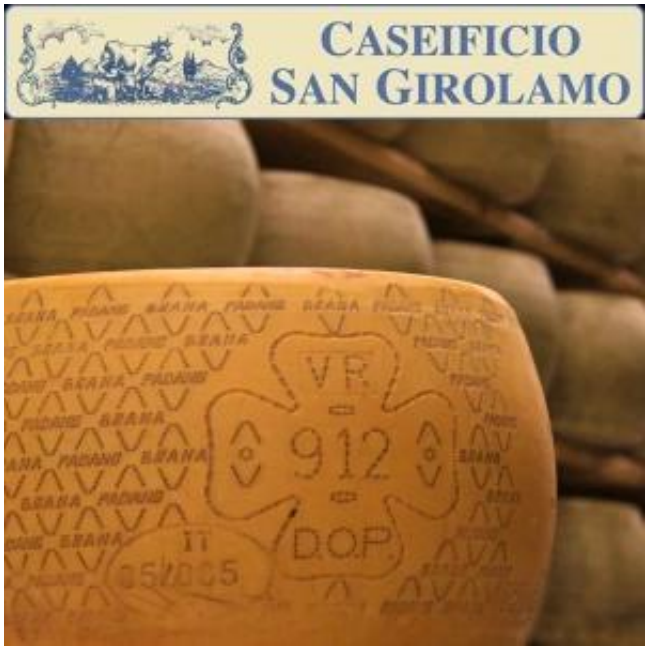
Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 14:26

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-grana-padano-dop-24-miesieczny-1kg-san-girolamo-p-207.html



GRANA PADANO DOP - 24 miesięczne - Caseificio San Girolamo

Cena	**110,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Grana Padano DOP 24 miesiące

Twardy ser typu grana, produkowany z mleka krowiego w określonych regionach Włoch. Dojrzewa on w kontrolowanych warunkach przez co najmniej 24 miesiące, co nadaje mu bogaty, złożony smak i aromat oraz twardą, kruchą konsystencję.

Grana Padano DOP 24 miesiące to doskonały wybór dla osób, które szukają sera o bogatym smaku, aromacie i wszechstronnym zastosowaniu.

Importowany przez nas ser od sprawdzonego producenta z którym współpracujemy od lat - Caseificio San Girolamo - to gwarancja najlepszej Włoskiej jakości!

*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.

ZOBACZ JAK POWSTAJE GRANA PADANO Z Caseificio San Girolamo!