



CHEERS and CHEESE TO EU



Weihnachten zwischen Sekt und Käse:

Grana Padano g.U. und Prosecco DOC auf dem Tisch

In der Dezemberluft liegen die Düfte von Weihnachten, warmen Lichtern und reich gedeckten Tischen, und in dieser Zeit können Grana Padano g.U. und Prosecco DOC zu den Protagonisten der am meisten erwarteten Feste des Jahres werden. Vom Aperitif bis zum Dessert können diese Spitzenprodukte kombiniert und neu interpretiert werden, um unsere Abendessen und geselligen Momente zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis zu machen.

Grana Padano g.U. : ein Klassiker, der überrascht

Grana Padano g.U. ist nicht nur ein Tafelkäse, sondern auch eine wertvolle Zutat in der Küche, die mit ihrer Vielseitigkeit überrascht. Der Grund dafür? Sein Charakter, der sich mit der Zeit verändert: In den jüngeren Reifegraden – von 9 bis 14 Monaten – ist sein Geschmack delikat, perfekt für cremige Cremes, Saucen und zum Verfeinern von Risotto, das dadurch unwiderstehlich cremig wird. Nach 16 Monaten (und mehr) erhält Grana Padano einen volleren und aromatischeren Charakter mit einer trockeneren und bröckeligen Konsistenz, die sich zum Würzen von Salaten, zum Verfeinern von Carpaccio oder zum Verleihen einer kräftigen Note zu einfachen Gerichten eignet. Schließlich gibt es noch den Grana Padano Riserva, der über 20 Monate gereift ist und ein intensives und komplexes Bouquet mit der typischen Körnigkeit und Kristallstruktur aufweist, die ihn perfekt zum Verzehr in Flockenform machen, vielleicht zusammen mit Trockenfrüchten, Honig oder Konfitüre.





CHEERS and CHEESE TO EU



Er kann ein Risotto verfeinern und cremiger machen, Salate oder Gerichte mit seiner krümeligen Konsistenz beleben oder in zarten Flocken zusammen mit Trockenfrüchten und Konfitüren serviert werden. Eine Idee für eine elegante und einfache Weihnachtsvorspeise? Probieren Sie Blätterteigkörbchen, gefüllt mit Creme aus 9 Monate gereiftem Grana Padano und Walnüssen. Erhitzen Sie frische Sahne und fügen Sie geriebenen Grana Padano hinzu oder bereiten Sie eine klassische Bechamelsauce zu, die mit Käse verfeinert wird: eine raffinierte Geste, die sicherlich alle begeistern wird.

Prosecco DOC: die Perlen der Leichtigkeit

Der Prosecco DOC begleitet jeden Toast mit seiner Frische und Aromatik. Seine fruchtigen und blumigen Noten machen ihn ideal sowohl für informelle Aperitifs als auch für Gourmet-Kombinationen. Es ist eine facettenreiche Welt, bestehend aus Sorten, die sich in Rhythmus und Intensität unterscheiden, aber alle die gleiche Leichtigkeit aufweisen. Es gibt diejenigen, die die trockeneren und strafferen Brut-Versionen bevorzugen, diejenigen, die die weiche Ausgewogenheit des Extra Dry lieben, und diejenigen, die sich für die sanfte Rundheit des Dry entscheiden; nicht zu vergessen die Rosé-Version mit Noten von kleinen roten Früchten, die die Typizität der Glera mit einem Hauch von Pinot Noir-Aromen verbindet. Eine lebendige Familie, die sich an verschiedene Momente, Geschmäcker und Stile anpassen kann.





CHEERS and CHEESE TO EU



In Kombination mit Grana Padano g.U. ist das Ergebnis überraschend harmonisch: Die Würze des Käses trifft auf die Lebhaftigkeit der Perlen und schafft so eine perfekte Ausgewogenheit. Für einen kreativen Touch können Sie Grana Padano-Krokettten servieren – zubereitet mit einer Reifezeit von über 9 Monaten, um einen weicheren Kern zu erhalten, oder mit einer Reifezeit von über 16 Monaten, wenn Sie eine intensivere Note wünschen – begleitet von einer Prosecco DOC-Reduktion. Dazu einfach den Wein in einer Pfanne verdampfen lassen – wählen Sie einen Brut für ein klareres und vertikales Ergebnis oder einen Extra Dry für eine weichere Rundheit, zusammen mit leicht angebratenen Schalotten, und dann mit etwas Sahne verfeinern. Ein raffiniertes Fingerfood, das sowohl das Auge als auch den Gaumen erobert.

Weihnachtsideen und -rezepte

Gourmet-Kombinationen und Rezepte. Aber auch ein einfaches Risotto mit Prosecco DOC und reichlich Grana Padano g.U. 16 Monate wird zu einem delikaten und duftenden Gericht, während geröstete Brotscheiben mit Grana Padano-Creme über 16 Monate, karamellisierten Birnen und einem Schuss Honig zu weihnachtlichen Canapés werden, die man mit einem Glas Prosecco DOC Extra Dry genießen kann.

Auch bei den Desserts können sie überraschen: Ein Mascarpone-Semifreddo mit 9 Monate gereiftem Grana Padano und Mandelkrokant passt perfekt zu einem Prosecco DOC Dry, ebenso wie ein Käsekuchen, der durch die würzigen und angenehmen Aromen des Grana Padano bereichert wird. Eine Kombination von Aromen, die es ermöglicht, mit Kontrasten und Texturen zu spielen und jeden Gang zu einem kleinen Festmoment zu machen.





CHEERS and CHEESE TO EU



Vielseitigkeit und Geselligkeit

Grana Padano g.U. und Prosecco DOC sind viel mehr als nur Zutaten: Sie sind Mittel, um Geselligkeit zu schaffen. Vom ersten Toast über die Hauptgänge bis hin zu den kleinen Nachspeisen regt ihre Präsenz die Kreativität in der Küche an und entfacht die Magie des Tisches. Die Wahl dieser beiden Protagonisten bedeutet, die italienische Tradition mit Leichtigkeit, Eleganz und einem Hauch von kulinarischer Freude zu feiern, aber auch zu zweit oder allein sind sie ein Geschenk für den Weihnachtstisch, da sie sich hervorragend zum Auftakt, zur Begleitung oder zum Abschluss eines Abendessens oder Mittagessens eignen.



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



CHEERS and CHEESE TO EU



Über Cheers&Cheese:

Cheers&Cheese to EU ist ein dreijähriges (März 2024 bis Februar 2027) Informations- und Werbeprojekt, das von der Europäischen Union im Rahmen der Verordnung (EU) Nr. 1144/2014 kofinanziert und gemeinsam vom Consorzio Tutela Grana Padano g.U. und Next Generation Pro, einem Verband, der Prosecco DOC-Produzenten vereint, gefördert wird.

Ziel dieses Projekts ist es, die europäischen Verbraucher und Fachleute, insbesondere im Vereinigten Königreich und in der Schweiz, für das Logo der g.U. zu sensibilisieren und das Wissen über Grana Padano g.U. und Prosecco DOC auf den beiden Märkten zu verbessern. Bei diesen Erzeugnissen handelt es sich tatsächlich um qualitätszertifizierte Erzeugnisse, die authentisch sind und den höchsten Ausdruck ihres Ursprungslandes verleihen. Darüber hinaus sind sowohl die Erzeuger von Grana Padano als auch von Prosecco aktiv an den weltweiten Bemühungen beteiligt, die Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse nachhaltiger und umweltfreundlicher zu machen.

Website: www.cheersandcheese.eu

Social Medias:

Instagram:
@cheersandcheese.ch
@granapadanode
@proseccodoc_de

Facebook:
Cheers & Cheese CH
Prosecco DOC
Grana Padano

Hashtags: #EnjoyitsfromEurope #EUAgriPromo #CheersandCheesetoEU #gUWein #gUKäse #Qualität #Europa

