



ALIMENTARE
FRESCO
GRANA PADANO

GRANA PADANO GRATTUGIATO VASO KG.1X6



CODICE
04218

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dalla grattugiatura di forme di formaggio Grana Padano DOP con stagionatura minima di 9 mesi.

PROCESSO PRODUTTIVO

Le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono grattugiate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate in atmosfera protettiva senza subire alcun processo di essiccazione e senza aggiunta di conservanti.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'UOVO).
***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati

Colore: giallo paglierino

Aroma e odore: saporito e gradevole

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra +2°C e +8°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni dal confezionamento

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it