



ALIMENTARE
FRESCO
GRANA PADANO

GRAN MORAVIA GRATTUGIATO GR.5X200



CODICE
04168

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grattugiato monodose in bustine da 5 gr.

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino termizzato proveniente da due mungiture giornaliere.

Origine del latte: Repubblica Ceca

INGREDIENTI

LATTE termizzato, sale, caglio da coltura vegetale. Conservante: E 1105 lisozima proteina dell'uovo.

***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: granulometria uniforme, non eccessivamente polverulento di colore bianco paglierino

Aroma: tipico di formaggio stagionato, intenso ma gradevole

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra +3°C e + 7°C.

SHELF LIFE

75 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