



ALIMENTARE
FRESCO

GRANA PADANO

GRANA PADANO GRATTUGIATO BUSTA KG.1X10



CODICE
09359

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grana Padano grattugiato in busta da 1 Kg.
Formaggio a pasta dura e cotta, a lenta maturazione, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il tutto è ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione del "Grana Padano DOP".
Stagionatura minima di 9 mesi.
Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

LATTE, sale e caglio. Conservante: lisozima proteina da UOVO (E1105).
***UOVO
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO: lattosio residuo <0,1g/100g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico
Aspetto: granulometria uniforme, non eccessivamente polverulento

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa 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