



ALIMENTARE
FRESCO

GRANA PADANO

GRANA PADANO GRATTUGIATO BUSTA GR.100X25



prodotti caseari



CODICE
04138

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grana Padano grattugiato. Confezionato in ATM in buste da 100 gr.
Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, grattugiato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Italia
Paese di condizionamento o di trasformazione: Italia

STAGIONATURA MINIMA

10-12 mesi

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO.
***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco leggermente paglierino

Crosta: assente

Pasta: aspetto omogeneo e non polverulento

Sapore, aroma e odore: sapido, fragrante, delicato e saporito

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

85 giorni

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