



ALIMENTARE
FRESCO

GRANA PADANO

GRANA PADANO DELIZIE DI LATTE GR.800X12


cateringross



CODICE
04215

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grana padano 800 gr.
Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

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

STAGIONATURA

10 mesi

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco o paglierino, uniforme
Crosta: spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta: compatta, finemente granulosa
Sapore, aroma e odore: sapido, fragrante, delicato e saporito

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/- 3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

120 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