



ALIMENTARE  
FRESCO

GRANA PADANO

# GRANA PADANO GRATTUGIATO BUSTA KG.1X10

**CODICE**  
**09359**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggio Grana Padano 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, lisozima (proteina naturale dell'UOVO).

Allergeni: LATTE e UOVO.

Naturalmente privo di lattosio: lattosio residuo <0,1g/100g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** frammenti di grandezza uniforme ben sgranati

**Gusto:** saporito

**Odore:** gradevole

**Colore:** giallo paglierino

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra +2°C e +8°C.



*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](http://www.marchispa.it)