



ALIMENTARE  
FRESCO  
GRANA PADANO

# GRANA PADANO A SCAGLIE GR.500X10



prodotti caseari



**CODICE**  
**09364**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grana padano a scaglie, in vaschetta da 500 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

10-11 mesi

## INGREDIENTI

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore:** bianco o paglierino, uniforme

**Crosta:** assente

**Pasta:** compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia

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

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/- 3°C

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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