



ALIMENTARE
FRESCO

GRANA PADANO

GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP GR.5X200



prodotti caseari



CODICE
11159

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grana padano D.O.P. grattugiato, in bustine da 5 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 ORGANOLETTICHE

Colore: bianco o paglierino, uniforme

Crosta: assente

Pasta: morbida, aspetto omogeneo e non polverulento

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