



ALIMENTARE
FRESCO

GRANA PADANO

GRAN MORAVIA
KG.4X4



CODICE
04806

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino termizzato proveniente da due mungiture giornaliere.

Origine del latte: Repubblica Ceca

INGREDIENTI

LATTE termizzato, sale, caglio da coltura vegetale. Conservante: E1105 lisozima proteina dell'UOVO.

***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Forma e dimensioni: in spicchio

Aspetto esterno: pasta dura, granulosa di colore bianco o paglierino

Aroma: caratteristico del formaggio stagionato, intenso ma gradevole

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra +3°C e +7°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

220 giorni dal confezionamento



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