



ALIMENTARE
FRESCO
GRANA PADANO

GRANA PADANO 16 MESI KG.4,8X4

deliziedilatte[®]
cateringross

CODICE
04164

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta.
Stagionatura: 16 mesi.

INGREDIENTI:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato.
Pasta: compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia.
Colore: bianco o paglierino, uniforme.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:

150 giorni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

da 0° a +4° gradi.



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