



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX VASO KG.1X6



CODICE
04210

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto ottenuto dalla grattugia di formaggi selezionati e Grana Padano DOP.

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, ale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'UOVO), antiagglomerante: E460.

***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati

Odore e sapore: gradevole e saporito

Colore: giallo paglierino

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra +2°C e +8°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 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