



# GRANA PADANO

## GRATTUGIATO

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E LI-  
SOZIMA.  
ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP).**

Il Grana Padano viene prodotto durante tutto l'arco dell'anno con latte appositamente selezionato per garantire l'inconfondibile sapore, delicato nel prodotto a media stagionatura e saporito in quello a lunga. Estremamente leggero e digeribile, contiene molte proteine, vitamine e sali minerali importanti quali calcio e fosforo. Grazie ai macchinari d'avanguardia e al confezionamento in atmosfera controllata il nostro grana grattugiato mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche al fine di garantire al consumatore la stessa fragranza del grana appena grattugiato.

**Tempo di stagionatura: 9 mesi e oltre**  
**Sacchi HORECA: da 1 a 5 kg**  
**Buste retail (richiudibili): da 40 a 125 gr**

*PRODOTTO DISPONIBILE ANCHE CERTIFICATO BIOLOGICO*

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE  
RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**CHEESE MADE WITH RAW COW'S MILK, SALT RENNET AND LI-  
SOZYME.  
THE MILK COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNA-  
TION OF ORIGIN AREAS (PDO).**

The Grana Padano cheese is made all year round from specially selected milk which guarantees its unmistakable taste, delicate in the medium-matured cheese and stronger in the more mature one. It is extremely light and easily digestible. It contains many proteins, vitamins and important minerals like calcium and phosphorus. Thanks to new technologies that we use and the modified atmosphere packaging, our grated grana Padano keeps its organoleptic characteristics unaltered, thus giving our customers that same freshness as in the freshly grated product.

**Aged: 9 months and over**  
**HORECA bags: from 1 to 5 kg**  
**Retail bags (resealable) from 40 to 125 gr**

*CERTIFIED ORGANIC PRODUCT ALSO AVAILABLE*

FOR ALL OTHER TECHNICAL AND  
LOGISTIC CHARACTERISTICS  
SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

