



GRANA PADANO

SCAGLIE

**FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO E LIZOZIMA.
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. Utilizzando solo la polpa delle forme di Grana Padano DOP, le nostre scaglie sono sempre morbide, gustose ed uniformi. Perfette per condire insalate od utilizzate nei piatti cotti al forno.

Tempo di stagionatura: 9 mesi e oltre
Sacchi HORECA: da 1 a 2 kg
Vaschette rigide HORECA: da 0,5 kg
Buste Retail (richiudibili): da 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 DESIGNATION 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. Because we use only the main part of the cheese wheels (the rind is removed), our flakes are always soft, tasty and uniform. Perfect if added to salads or used in oven-baked dishes.

Aged: minimum 9 months and over
HORECA bags: from 1 to 2 kg
HORECA trays: of 0,5 kg
Retail bags (resealable): 125 gr

CERTIFIED ORGANIC PRODUCT ALSO AVAILABLE

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

