



GRANA PADANO

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

Il GRANA PADANO MONTI TRENTINI 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.

È un formaggio adatto ad esaltare tutti i piatti della cucina italiana, gustato da solo, grattugiato sui primi piatti o a scaglie sottile su verdure e carni crude; è uno dei pochi formaggi che sa farsi apprezzare dall'aperitivo al dolce; ottimo infatti anche con frutta, anche secca, confetture e miele. Da accompagnare a vini bianchi importanti o rossi corposi.

**Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 341"
Tempo di stagionatura: 9 mesi e oltre
Forme da circa 36 a 40 kg**

PRODOTTO DISPONIBILE ANCHE CERTIFICATO BIOLOGICO

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

**CHEESE MADE WITH COW'S MILK, SALT, RENNET AND LISOZYME.
THE MILK COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION OF
ORIGIN AREAS (PDO).**

GRANA PADANO MONTI TRENTINI 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.

It is a cheese which brings out the best in all Italian dishes. It can be eaten on its own, grated on first courses, or in thin flakes on vegetables or raw meats; it is one of the few cheeses appreciated throughout a meal, from appetizers to dessert as well, it is also excellent with fruit, even dried, jams or honey.

To be paired with mellow white wine or full-bodied red wine.

**The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 341"
Aged: minimum 9 months and over
Wheels of about: 36 to 40 kg - 79 to 88 lb**

CERTIFIED ORGANIC PRODUCT ALSO AVAILABLE

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

