



GRANA PADANO DOP



CODICE	34003
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4,5 kg

Grana Padano DOP 1/8 stagionato 20 mesi

DESCRIZIONE	Prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, stagionato 20 mesi
ASPETTO	Presenta una pasta di colore bianco paglierino con una struttura finemente granulosa
SAPORE	Il gusto è caratteristico, fragrante e delicato
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Non è solo un formaggio povero di grassi e molto proteico ma è anche naturalmente privo di lattosio. Inoltre, grazie al suo ottimo rapporto tra valore energetico e qualità dei contenuti nutrizionali, è indicato per i bambini, gli adolescenti, gli adulti, le donne in gravidanza, gli sportivi e le persone anziane
CURIOSITÀ	Il Grana Padano Dop è fonte di vitamina B12. Inoltre, significativi sono anche gli apporti di vitamina A e B2, utili alla salute di denti e ed ossa

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.