



# GRANA PADANO DOP

## STAGIONATO 20 MESI



**SENZA LATTOSIO**

Formaggio italiano D.O.P. a pasta dura, ottenuto da latte vaccino non pastorizzato, parzialmente scremato attraverso un processo di scrematura naturale, con un periodo di stagionatura di oltre 20 mesi, confezionato con il metodo darfresh". In questo modo il prodotto mantiene inalterate le sue proprietà sensoriali durante l'intera shelf-life, che è straordinariamente lunga"

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio, Conservante: Lisozima proteina dell'UOVO.

**Crosta:** Solo su un lato

**Struttura:** Micro occhiatura quasi assente

**Consistenza:** Pasta consistente, minutamente granulosa con frattura radiale

**Colore:** Bianco e/o paglierino

**Gusto:** Fragrante e delicato

**Stagionatura:** oltre 20 mesi

Energia	1612/388 kjoule/kcal
Proteine	33
Carboidrati	0
Grassi	28.4