Grana Padano D.O.P.

Codice: forma 0101

DESCRIZIONE:

Formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulazione per azione del caglio, da latte crudo di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, provenienti da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento naturale della panna. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 9 mesi. Ha un sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante. La sua crosta è edibile.

INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, lisozima dell'uovo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 15°/16°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1654 kJ – 398 Kcal
GRASSI	29 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	33 g
SALE	1.5 g