



GRANA PADANO
DOP



GRANA PADANO DOP

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto da latte crudo di mucca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si produce durante tutto l'anno.

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.

Conservante: lisozima.

Stagionatura: almeno 9 mesi.

Pezzatura: da 30 a 40 kg per forma.

Confezionamento: 1 forma per cartone.



Prosciuttificio

BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it