



**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](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)