



ALIMENTARE
FRESCO

FORMAGGIO FRESCO

BASTARDO DEL GRAPPA A 1/2 KG.2,5X2



CODICE
04335

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bastardo del Grappa: formaggio da tavola tipico del massiccio del Grappa a pasta semicotta prodotto con latte intero pastorizzato.
Origine del latte: ITALIA

STAGIONATURA

90-120 giorni

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, conservante lisozima proteina da (UOVO)
Trattato in crosta con conservanti E202/E235 e coloranti: E150 (solfiti)-E172 (ove colorato).
Allergeni: LATTE, UOVO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Pasta di colore chiaro tendente al paglierino, sostenuta e leggermente elastica con occhiatura sparsa di piccole dimensione. Crosta ruvida e consistente. Sapore intenso e gradevole.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +4 °C e +12 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

50 giorni dalla data di confezionamento



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it