

LA LINEA BIO

PARMIGIANO REGGIANO BIO

TERMORIGIDO | 200 g



*Ancora
più naturale*

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA E A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA, PARZIALMENTE SCREMATO. ZONA DI PRODUZIONE: PROVINCE DI BOLOGNA A SINISTRA DEL RENO, MANTOVA A DESTRA DEL PO, MODENA, PARMA E REGGIO EMILIA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. PRODUCTION AREA: BOLOGNA TO THE LEFT OF THE RENO, MANTUA TO THE RIGHT OF THE PO, PARMA AND REGGIO EMILIA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 20 X 10,5 X 3 CM

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 20 X 20 X 14 CM

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	24
STRATI / LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	240
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	15
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	720

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

FORMA INTERA



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5

IMBALLI / PACKAGES



IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING

DIMENSIONI / DIMENSIONS

44 X 44 X 25 CM



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 160 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	5
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	25
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	1
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	925

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

1/2 FORMA SOTTOVUOTO



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, FINEMENTE GRANULOSA DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, HARD CONSISTENCY, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	44 X 44 X 12 CM
------------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	48 X 47 X 26 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	5
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	25
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	18,5
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	462,5

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

1/4 DI FORMA SOTTOVUOTO



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, FINEMENTE GRANULOSA DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, HARD CONSISTENCY, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	45 X 22 X 12 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	46,5 X 24,5 X 13,5 CM
--	-----------------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	8
STRATI/LAYERS PER PALLET	9
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	72
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	1
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	576

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

SOTTOVUOTO | 4000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI:
LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG.
ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	22 X 22 X 12 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 27 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	35
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	4
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	560

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

SOTTOVUOTO | 2000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI:
LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG.
ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	22 X 10 X 12 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	44 X 25 X 13,5 CM
--	-------------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	70
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	4
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	560

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

SOTTOVUOTO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





	PESO FISSO	PESO VARIABILE
COD. EAN	8006663004401	2723650

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



	PESO FISSO	PESO VARIABILE
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 11 X 8 CM	20 X 11 X 8 CM

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 27 CM	38 X 23 X 23 CM
--	-----------------	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

	PESO FISSO	PESO VARIABILE
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7	10
STRATI/LAYERS PER PALLET	5	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	35	50
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	16	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	560	600

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

SOTTOVUOTO | 500 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	17 X 9 X 5 CM
----------------------------------	---------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	33 X 23 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	11
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	100
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	10
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	500

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

SOTTOVUOTO | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	16 X 7 X 35 CM
----------------------------------	----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 27 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	35
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	40
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	420

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

TERMORIGIDO | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	120 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 10,5 X 4 CM
----------------------------------	------------------

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	18 X 26 X 21 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	21
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	105
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	378

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

TERMOFLESSIBILE | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 10,5 X 4 CM
----------------------------------	------------------

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	33 X 23 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	11
STRATI/LAYERS PER PALLET	9
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	99+1
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	16
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	480

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

TERMOFLESSIBILE | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 10,5 X 2,5 CM
----------------------------------	--------------------

FILM POLIACCOPIATO MULTISTRATO / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	20 X 20 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	24
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	240
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	720

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

BOCCONCINI | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





COD. EAN

8006663000007



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO. / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	5 X 11 X 13 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	23,5 X 23,5 X 22 CM
--	---------------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	15
STRATI/LAYERS PER PALLET	6
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	90
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	270

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

PETALI | 125 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI:
LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG.
ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	80 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	16 X 3 X 16 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	40 X 16,5 X 16 CM
--	-------------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	18
STRATI/LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	126
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	189

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	70 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	9 X 15 X 24 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP / POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	40 X 30 X 22 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	8
STRATI/LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	56
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	8
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	448

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | 500 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	70 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	8 X 15 X 20 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP / POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	8
STRATI/LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	56
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	10
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	280

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | 100 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	19 X 13 X 1,5 CM
----------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP/ POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 20 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	240

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | 60 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	19 X 10 X 2,5 CM
------------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP / POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 20 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	20
STRATI / LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	160
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	20
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	192

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | 50 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





COD. EAN

8006663005941



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	15 X 13 X 1,5 CM
----------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 16 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	120

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO

GRATTUGIATO | (100 X 5 g) 0,5 Kg



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	70 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	10 X 7 X 1 CM
----------------------------------	---------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	13,5 X 19,5 X 29 CM
--	---------------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE VIRGILIO / DISPLAY CARDBOARD BOX VIRGILIO



IMBALLO TERZIARIO/TERTIARY PACKAGING	49 X 49 X 21 CM
--------------------------------------	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	6
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	48
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	3
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	72

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO CONFEZIONE REGALO

ASTUCCIO | 450 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO. / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



	DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	5 X 9 X 17 CM

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	7,2 X 13,5 X 17,5 CM
--	----------------------

ASTUCCIO IN CARTONCINO / CARDBOARD CASE



IMBALLO TERZIARIO/TERTIARY PACKAGING	38 X 30 X 16 CM
--------------------------------------	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	8
STRATI/LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	56
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	10
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	252

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

SOTTOVUOTO | 4000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	22 X 22 X 12 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 27 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	35
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	4
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	560

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

SOTTOVUOTO | 900 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	20 X 11 X 7 CM
------------------------------------	----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	38 X 23 X 23 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	10
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	50
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	12
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	540

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

TERMOFLESSIBILE | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING 20 X 10,5 X 4 CM

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING 18 X 26 X 21 CM

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	21
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	168
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	605

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

INCARTATO | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING 16 X 7 X 3,5 CM

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA / MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING 16 X 7 X 3,5 CM

CARTA PERGAMENA / PARCHMENT PAPER



IMBALLO TERZIARIO/TERTIARY PACKAGING 18 X 26 X 21 CM

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	21
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	105
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	20
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	630

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

INCARTATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. IL MARCHIO RISERVA QUALIFICA LE FORME DI GRANA PADANO CHE OLTREPASSANO I 20 MESI DI STAGIONATURA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. THE WHEELS ARE AWARDED THE NAME OF RISERVA, AFTER HAVING AGEING FOR MORE THAN 20 MONTHS.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



	DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	15 X 7 X 2,5 CM

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	15 X 7 X 2,5 CM
--	-----------------

CARTA PERGAMENA / PARCHMENT PAPER



IMBALLO TERZIARIO/TERTIARY PACKAGING	33 X 23 X 14 CM
--------------------------------------	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	11
STRATI/LAYERS PER PALLET	9
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	99
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	20
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	396

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

GRATTUGIATO | 90 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION. AREA OF PRODUCTION: 5 REGIONS AND 32 PROVINCES OF PIANURA PADANA, FROM PIEMONTE TO VENETO, PROVINCE OF TRENTO AND SOME AREAS OF EMILIA ROMAGNA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	19 X 13 X 1,5 CM
----------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP/ POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 20 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	216

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA

GRATTUGIATO | 50 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA, STAGIONATO OLTRE 20 MESI. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION AGED OVER 20 MONTHS. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	15 X 13 X 1,5 CM
----------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 16 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	120

IL GRANA PADANO

GRANA PADANO RISERVA CONFEZIONE REGALO

ASTUCCIO | 700 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA, STAGIONATO OLTRE 25 MESI. IL GRANA PADANO VIRGILIO È UN FORMAGGIO A PASTA BIANCA O PAGLIERINA, DURA, DALL'AROMA FRAGRANTE E DELICATO / HARD CHEESE, WITH SLOW RIPENING, PRODUCED FROM COW'S MILK BY FERMENTATION AGED OVER 25 MONTHS. THE GRANA PADANO VIRGILIO HAS A PASTE OF WHITE COLOR - STRAW-LIKE, FINELY GRAINY WITH A FRAGRANT AND DELICATE AROMA.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.654
ENERGIA / ENERGY	KCAL	398
GRASSI / FAT	G	29
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	18
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	7,2
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1,1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING 7 X 11 X 20 CM

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING 13 X 12 X 28 CM
--

ASTUCCIO IN CARTONCINO / CARDBOARD CASE



IMBALLO TERZIARIO/TERTIARY PACKAGING 38 X 30 X 16 CM
--

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL 80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER 8
STRATI/LAYERS PER PALLET 7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET 56
QTÀ/PTY PER CONFEZIONE/CARTON 6
QTÀ/PTY PER PALLET (KG) 235,2

IL PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO

FORMA INTERA



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6

IMBALLI / PACKAGES



	DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	44 X 44 X 25 CM



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 160 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	5
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	25
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	1
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	925

IL PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO

1/2 FORMA SOTTOVUOTO



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	44 X 44 X 12 CM
------------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	48 X 47 X 26 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	5
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	25
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	1
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	462,5

IL PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO

1/4 DI FORMA SOTTOVUOTO



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	45 X 22 X 12 CM
------------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	46,5 X 24,5 X 13,5 CM
--	-----------------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	100 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	8
STRATI / LAYERS PER PALLET	9
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	72
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	1
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	576

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

SOTTOVUOTO | 4000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	20 X 20 X 10 CM
------------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 27 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	7
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	35
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	4
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	560

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

SOTTOVUOTO | 800-900 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / **HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.**





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	20 X 13 X 7 CM
------------------------------------	----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	38 X 22 X 19 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	10
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	50
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	12
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	540

IL PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO

SOTTOVUOTO | 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	16 X 8 X 4 CM
------------------------------------	---------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	24 X 30 X 16 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 212 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	10
STRATI / LAYERS PER PALLET	12
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	120
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	16
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	576

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

TERMOFLESSIBILE | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / **HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.**





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	20 X 10,5 X 2,5 CM
------------------------------------	--------------------

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO / POLYLAMINATE MULTILAYER FILM



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	20 X 20 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	24
STRATI / LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	240
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	15
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	720

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO | 100 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / **HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.**





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	13 X 3 X 19 CM
------------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP / POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 19 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	20
STRATI / LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	160
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	15
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	240

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO | 80 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / **HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.**





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	13 X 19 X 3 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP/ POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 19 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	192

IL PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO | (200 X 5 g) 1 Kg



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	70 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	10 X 7 X 1 CM
----------------------------------	---------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP/ POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	46,2 X 24,2 X 12 CM
--	---------------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	4+2 SCATOLE
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	98
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	200 BUSTINE DA 5G
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	30

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO CONFEZIONE REGALO

ASTUCCIO | 450 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	5 X 9 X 17 CM
------------------------------------	---------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	7,2 X 13,5 X 27,5 CM
--	----------------------

ASTUCCIO IN CARTONCINO / CARDBOARD CASE



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	38 X 30 X 16 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	8
STRATI / LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	56
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	10
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	252

IL **PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 30 MESI CONFEZIONE REGALO

ASTUCCIO | 450 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA PARZIALMENTE SCREMATO, STAGIONATO OLTRE 30 MESI. IL PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HA UN AROMA SAPORITO, MA NON PICCANTE E UNA PASTA MINUTAMENTE GRANULOSA / **HARD CHEESE, SLOWLY RIPENED, PRODUCED FROM RAW COW'S MILK PARTIALLY SKIMMED, AGED OVER 30 MONTHS. THE PARMIGIANO REGGIANO VIRGILIO HAS A TASTY BUT NOT SPICY AROMA AND A MINUTELY GRANULAR DOUG.**



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	5 X 9 X 17 CM
------------------------------------	---------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	7,2 X 13,5 X 27,5 CM
--	----------------------

ASTUCCIO IN CARTONCINO / CARDBOARD CASE



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	38 X 30 X 16 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	8
STRATI / LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	56
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	10
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	252

LINEA VENERA VECCHIA

PARMIGIANO REGGIANO

SOTTOVUOTO | 4000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 20 X 10 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	48 X 23 X 12 CM
--	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	7
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	70
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	2
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	560

LINEA **VENERA VECCHIA**

PARMIGIANO REGGIANO

SOTTOVUOTO | 700 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 13 X 7 CM
----------------------------------	----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	38 X 22 X 19 CM
---	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	10
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	50
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	420

LINEA **VENERA VECCHIA**

PARMIGIANO REGGIANO

INCARTATO | 700 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	20 X 13 X 7 CM
----------------------------------	----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	20 X 13 X 7 CM
---	----------------

CARTA PERGAMENA / PARCHMENT PAPER



IMBALLO TERZIARIO/ TERTIARY PACKAGING	38 X 23 X 23 CM
---------------------------------------	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	10
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	50
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	12
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	420

LINEA **VENERA VECCHIA**

PARMIGIANO REGGIANO

TERMOFLESSIBILE | 200 - 300 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





COD. EAN

PESO 200 G

8006663006061

PESO 300 G

8006663006108

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES

PESO 200 G

PESO 300 G



DIMENSIONI / DIMENSIONS

DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING

20 X 10 X 3 CM

20 X 10 X 3 CM

FILM POLIACCOPPIATO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
POLYLAMINATE MULTILAYER FILM WITH EFFICIENT BARRIER

IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING

20 X 20 X 14 CM

24 X 30 X 16 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO /
AMERICAN CORRUGATED CARDBOARD BOX

PALLET

PESO 200 G

PESO 300 G

DIMENSIONI / DIMENSIONS

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL

80 X 120 X 170 CM

80 X 120 X 170 CM

IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER

24

10

STRATI/LAYERS PER PALLET

10

12

IMBALLI/CARTONS PER PALLET

240

120

QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON

15

16

QTÀ/QTY PER PALLET (KG)

720

576

LINEA **VENERA VECCHIA**

PARMIGIANO REGGIANO

INCARTATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	180 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	15 X 7 X 2,5 CM
----------------------------------	-----------------

SACCO TERMORETRAIBILE COESTRUSO MULTISTRATO AD ELEVATA BARRIERA /
MULTI-LAYERED CO-EXTRUDED SHRINK BAG WITH EFFICIENT BARRIER



IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	15 X 7 X 2,5 CM
---	-----------------

CARTA PERGAMENA / PARCHMENT PAPER



IMBALLO TERZIARIO/ TERTIARY PACKAGING	24 X 30 X 16 CM
---------------------------------------	-----------------

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO / AMERICAN CORRUGATED
CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	10
STRATI/LAYERS PER PALLET	11
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	110
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	20
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	440

LINEA **VENERA VECCHIA**

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO | 80 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PARMIGIANO REGGIANO MATRICOLA MN1703 È PRODOTTO DALLA LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, STORICO CASEIFICIO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, PREMIATO PER QUALITÀ E AROMA AL WORLD CHEESE AWARDS NEL 2018-19 / THE PARMIGIANO REGGIANO MN1703 IS PRODUCED BY LATTERIA AGRICOLA VENERA VECCHIA, A HISTORIC DAIRY IN THE PROVINCE OF MANTUA, AWARDED FOR THE QUALITY AND AROMA AT THE WORLD CHEESE AWARDS IN 2018-19.





COD. EAN

8006663006009



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO. ALLERGENI: LATTE / MILK, SALT, RENNET. ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.671
ENERGIA / ENERGY	KCAL	402
GRASSI / FAT	G	30
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	20
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	0,8
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	32
SALE / SALT	G	1,6



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	13 X 19 X 3 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE CON ZIP / POLYETHYLENE BAG WITH ZIP



IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 19 CM
---	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	20
STRATI/LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	160
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	192

| GRATTUGIATI

FORMAGGIO GRATTUGIATO ITALIANO

GRATTUGIATO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

MISCELA DI FORMAGGI DURI DA GRATTUGIA ITALIANI / MIX OF HARD ITALIAN GRATED CHEESE.





COD. EAN

8006663005620



INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.604
ENERGIA / ENERGY	KCAL	386
GRASSI / FAT	G	28
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	19
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	6,9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	9 X 15 X 24 CM
----------------------------------	----------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	47 X 25 X 14 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ONDULATO / CORRUGATED CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	8
STRATI/LAYERS PER PALLET	7
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	56
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	8
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	448

| GRATTUGIATI

FORMAGGIO GRATTUGIATO ITALIANO

GRATTUGIATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

MISCELA DI FORMAGGI DURI DA GRATTUGIA ITALIANI / MIX OF HARD ITALIAN GRATED CHEESE.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.604
ENERGIA / ENERGY	KCAL	386
GRASSI / FAT	G	28
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	19
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	6,9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	19 X 17,5 X 1,5 CM
----------------------------------	--------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	28 X 25 X 20 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	12
STRATI/LAYERS PER PALLET	4
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	48
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	15
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	144

| GRATTUGIATI

FORMAGGIO GRATTUGIATO ITALIANO

GRATTUGIATO | 90 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

MISCELA DI FORMAGGI DURI DA GRATTUGIA ITALIANI / MIX OF HARD ITALIAN GRATED CHEESE.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. ALLERGENI: LATTE, UOVO / MILK, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: LYSOZYME PROTEIN FROM EGG. ALLERGENS: MILK, EGG.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	1.604
ENERGIA / ENERGY	KCAL	386
GRASSI / FAT	G	28
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	19
DI CUI MONOINSATURI / MONOUNSATURATED	G	6,9
DI CUI POLINSATURI / POLYUNSATURATED FAT	G	1
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	33
SALE / SALT	G	1,5



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	+4/+8°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	+4/+8°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	19 X 13 X 1,5 CM
------------------------------------	------------------

SACCHETTO IN POLIETILENE / POLYETHYLENE BAG



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	30 X 15 X 20 CM
--	-----------------

SCATOLA CARTONE ESPOSITORE / DISPLAY CARDBOARD BOX



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 170 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	20
STRATI / LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	160
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	15
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	240