

GRANA PADANO

SOLO LATTE CAGLIO SALE



Il nostro Grana Padano DOP "SOLO LATTE, CAGLIO E SALE" è prodotto senza l'utilizzo del conservante lisozima, in quanto le mucche che producono il latte sono alimentate senza l'utilizzo di insilati. Ve lo proponiamo con due diversi affinamenti (oltre 16 mesi e oltre 20 mesi), per esaltarne le proprietà sensoriali, aromatiche e gustative.



In milk we trust since 1950

GRANA PADANO, JUST MILK, RENNET, AND SALT
Our Grana Padano PDO "JUST MILK, RENNET, AND SALT" is made without using the preservative lysozyme, since the cows that produce the milk are never fed on silage.

We offer two different grades of maturation (over 16 months and over 20 months), which bring out the fullness of the cheese's sensory properties, taste and aroma.

GRANA PADANO SEULEMENT LAIT, PRESURE ET SEL

Notre Grana Padano DOP "SEULEMENT LAIT, PRESURE ET SEL" est un produit qui ne contient pas de conservateur lysozyme, car les vaches qui produisent le lait ne sont pas alimentées avec du fourrage ensilé.

Nous le proposons en deux

affinages différents (plus de 16 mois et plus de 20 mois), pour en exalter les propriétés sensorielles, aromatiques et organoleptiques.

GRANA PADANO NUR MILCH, LAB UND SALZ

Unser Grana Padano DOP „NUR MILCH, LAB UND SALZ“ wird ohne die Verwendung des Konservierungsmittels Lysozym hergestellt, weil die Kühe, die

die Milch produzieren, ohne Silage gefüttert werden. Wir bieten ihn in zwei Reifestufen (über 16 Monate und über 20 Monate) an, um seine sensorischen, aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften zur Geltung zu bringen.

GRANA PADANO, SOLO LECHE, CUAJO Y SAL

Nuestro Grana Padano DOP "SOLO LECHE, CUAJO Y

SAL" se elabora sin el uso de la lisozima como conservante, ya que las vacas que producen la leche se alimentan sin utilizar ensilados. Se ofrece con dos curaciones diferentes (más de 16 meses y más de 20 meses) para realzar sus propiedades sensoriales, aromáticas y gustativas.

GRANA PADANO ENDAST MJÖLK, LÖPE OCH SALT

Vår Grana Padano DOP "ENDAST MJÖLK, LÖPE OCH SALT" framställs utan konserveringsmedlet lysozym, eftersom korna som producerar mjölken inte fodras med ensilage.

Vi kan erbjuda vår ost i två olika versioner (över 16 månaders lagring och över 20 månaders lagring), som på bästa sätt framhäver ostens sensoriska och aromatiska egenskaper och dess smak.



In milk we trust since 1950

MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . 42124 Reggio Emilia . ITALY . Tel. +39 0522 944251 . fax +39 0522 944129
info@montanari-gruzza.it . www.montanari-gruzza.it