



Gran De' Magi – trÃ©s vieux

Cod.: 18021

Fromage Ã pÃ¢te dure de vache et de bufflonne affinÃ© plus de 36 mois

C'est un fromage crÃ©Ã© pour Ã©merveiller ceux qui le dÃ©gustent. Notre intention n'est pas d'imiter ou de copier les grands fromages italiens DOP, en fait quiconque pense Ãªtre confrontÃ© Ã un Parmigiano Reggiano ou Ã un Grana Padano se trompe lourdement ! Seul le format est similaire car sa taille est d'environ 36 kg, ensuite cela dÃ©pend du vieillissement, car les formes de 6 ans descendent Ã 30 kg.

C'est une Ã©uvre d'art laitier, crÃ©Ã©e en mÃ©langeant du bon lait de vache frais et du lait de bufflonne.

Le rÃ©sultat est Ã©vident et comprÃ©hensible pour quiconque le goÃ»te.

Nouveau fromage qui porte notre nom, en effet une fois la forme battue, donc Ã« expertisÃ©e Ã» c'est-Ã dire choisie et sÃ©lectionnÃ©e, notre marque est griffÃ©e pour protÃ©ger la sÃ©lection.

Il a un affinage minimum de 36 mois, mais nous en avons dans nos caves qui sont vieillis 60 et 72 mois, et c'est un fromage qui peut Ãªtre apprÃ©ciÃ© mangÃ© en morceaux, en flocons ou rÃ©pÃ©.

IngrÃ©dients:

LAIT cru de vache partiellement Ã©crÃ©mÃ©, **LAIT** de bufflonne entier pasteurisÃ©, ferments lactiques, prÃ©sure, sel, Lysozyme (ProtÃ©ine d'**Ã**'**UF**)

AllergÃ©nes: Lait et dÃ©rivÃ©s du lait, Ã©uf

CatÃ©gorie:

Fromages, Les SÃ©lections, Extra Vieux

Type de lait:

Bufflonne, MÃ©lange 2 laits, Vache

Traitement du lait:

Lait cru, Lait pasteurisÃ©

DisponibilitÃ©:

LimitÃ©/Rare, Presque toujours disponible

Origine du lait:

Italie

UnitÃ© de mesure :

Kilo

Type d'emballage :

Forme nue rejetÃ©e (ou coupÃ©e sous vide)

Poids par piÃ©ce :

Environ 36 kg

PiÃ©ces par colis :

1 forme

Conservation :

Au rÃ©frigÃ©rateur de +4Ã°C Ã +8Ã°C

Transport :

RÃ©frigÃ©rÃ© de +4Ã°C Ã +8Ã°C

DurÃ©e du produit emballÃ© :

90 jours

Commande minimum :

1 forme

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

Valeur Energetique:	1714 kJ / 413 kcal
Gras	32g
Dont acides gras saturÃ©s	22g
Hydrates de carbone	0g
Dont les sucres	0g
ProtÃ©ines	31g
Sel	1.3g