



Professionale

Grana Padano Grattugiato DOP Galbani Professionale 1kg



Grana Padano Grattugiato (râpé) DOP, en sachet de 1kg  
 Texture légèrement granuleuse (Grana)  
 Goût prononcé, notes fruitées  
 Pour les plats de pâtes, les risottos, les crumbles ...  
 Fabriqué en Italie, en Lombardie, dans la zone AOP



## Fromages Italiens

### Produit

Dénomination légale	Grana Padano AOP râpé		
Ingrédients	LAIT cru, sel, présure, conservateur : lysozyme d'CEUF		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	45 jours		
Conditions de conservation	A conserver à +8°C maximum.		
Code article	221142 01		
EAN 13	8000430398267		
DUN 14	18000430396437		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	20	x	37 x 3

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1654 kJ 398 kcal	496kJ 119kcal	20%	6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	33 g	9.9g	66%	20%
Sel :	1,5 g	0.45g	25%	8%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

### Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,4	x	37,9 x 13
Poids net / brut (kg)	6	/	6.52
Palettisation			
Nombre de colis par couche	6		
Nombre de couches par palette	5		
Nombre de colis par palette	30		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 80
Poids net / brut (kg)	180	/	220,6

IT  
03 159  
CE

Produit pour SpA E. Galbani (Ambrosi - Castenedolo)

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, ISO 45001

Date d'édition : 07/11/2024  
Date de mise à jour : 06/11/2024  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes