



Grana Padano D.O.P.





Grana Padano D.O.P.



PRODOTTO				CONFEZIONAMENTO									CONSERVAZIONE		
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TAGLIO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONTENITORE	DIMENSIONI CONFEZIONE A - L - P (CM)	PEZZI PER IMBALLO	IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO A - L - P (CM)	CODICE EAN IMBALLO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET A - L - P (CM)	MODALITÀ	SHELF LIFE
GRANA PADANO D.O.P. Stagionat. Min.16 mesi	Forma intera 36 Kg circa	206260	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	45 - 120 - 80	da +4°C a +8°C	36 mesi
GRANA PADANO D.O.P. TREVALLI Stagionat. Min.16 mesi	1/8 di Forma 4,5 Kg circa	206247	693864	Sotto-vuoto	//	2	Cartone	26 - 26 - 25	//	12	10	120	275 - 120 - 80	da +4°C a +8°C	90 gg
GRANA PADANO D.O.P. TREVALLI Stagionat. Min.10 mesi	1/8 di Forma 4,5 Kg circa	206259	//	Sotto-vuoto	//	2	Cartone	26 - 26 - 25	//	12	10	120	275 - 120 - 80	da +4°C a +8°C	90 gg
GRANA PADANO D.O.P. TREVALLI Grattugiato	1 Kg	207037	//	Sacco multistrato termosaldato	35 - 20 - 8	10	Cartone	17,2 - 48,3 - 31,3	//	10	5	50	103 - 120 - 80	da +2° a +8° C max	90 gg
GRAN MIX TREVALLI Grattugiato fresco	1 Kg	207583	//	Sacco multistrato termosaldato	35 - 20 - 8	10	Cartone	17,2 - 48,3 - 31,3	//	10	5	50	103 - 120 - 80	da +2° a +8° C max	90 gg