

<b>REFERENCIA</b>	<b>MA001 / MA002 / MA003 / MA0004 / MA005</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Parmesano Malandrone 1477	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Queso de corteza dura y pasta prensada. Las vacas de raza frisona propiedad de Minelli se alimentan en pastos de montaña (hierba o heno) y se ordeñan en su quesería, la finca más alta de la zona. El producto es sávido, sin ser salado ni ácido, tiene cremosidad en la mordida, no se desmigaja, no se agrieta... Pasta blanda, esponjosa, aireada, cohesionada. Además, la extraordinaria calidad de la materia prima permite una larga maduración.</p>	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Envuelto en film transparente de ≈ 200 g con 26 meses (MA001), con 48 meses (MA003), 60 meses (MA004) y 120 meses (MA005). También, de 4,5 kg con 26 meses (MA002).</p>	
<b>INGREDIENTES</b>	<p>Leche de vaca 99.893%          Sal 0.104%          Cuajo de ternera 0.003%          El uso de aditivos está prohibido.          El producto final consiste en 98.60% de compuestos lácteos y 1.4% de sal, mientras que el cuajo no es detectable.</p>	
<b>ALÉRGENOS</b>	Leche de vaca	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<p>Valor energético 1671 / 402 kJ / kcal          Grasas 29,7 g/100 g  <i>de las cuales saturadas</i> 19,6 g/100 g          Hidratos de Carbono 0 g/100 g  <i>de los cuales azúcares</i> 0 g/100 g          Sal 1,6 g/100 g</p>	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar a temperatura entre 4° C a 8° C	
<b>CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN</b>	6 meses	