

GRAN LESSINIA



FORMAGGIO DA GRATTUGIA DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Formaggio di latte vaccino parzialmente scremato, con stagionatura variabile da un minimo di 12 mesi ad un massimo di 24 mesi nei nostri magazzini. Pasta dura, leggermente friabile e semigrassa, di colore giallo paglierino e dal gusto gradevole al palato.

Gran Lessinia può essere consumato durante l'aperitivo con mostarde e confetture o a fine pasto, trova il suo miglior utilizzo alla grattugia come accompagnamento ai primi piatti e degustato in purezza. Non contiene lisozima (proteina dell'uovo).

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 35 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 6 a 24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1612 kJ / (388 Kcal)
Grassi	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33,0 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





GRATING CHEESE FROM SEMI-SKIMMED MILK

Cheese produced from semi-skimmed cow's milk with variable maturing from a minimum of 12 to a maximum of 24 months in our storerooms. A hard cheese, slightly crumbly and semi-fat. It is lightly yellow and, it has a pleasant flavour.

Gran Lessinia can be eaten as an aperitif with pickles and jams or at the end of a meal. It is excellent grated over pasta and rice dishes and savoured on its own. It does not contain lysozyme (egg protein).

Size: Ø 25/30 cm - H 7/8,5 cm

Weight: 35 Kg

Production: all year round

Ripening: from 6 to 24 months

Nutritional Value	
Energy value	1612 kJ / (388 Kcal)
Fat	28 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	33 g
Salt	1,9 g

KÄSE AUS REIBE VON MAGERMILCH

Ein typischer Hartkäse aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona, aus fettarmer Kuhmilch mit einer Reifung von mindestens 12 bis höchstens 24 Monaten.

Seine leicht krümelige, und halbfette Beschaffenheit und seine weizengelbe Farbe erinnern an einen Grana, jedoch besticht er durch einen noch milderen Geschmack.

So eignet er sich bestens gerieben zu Pastagerichten, aber auch im Alleingang zum Aperitif oder mit Senffrüchten und Konfitüren am Ende eines gelungenen Menüs. Es enthält keine Lysozym (Hühnereiweiß).

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Gewicht: 6/7 Kg

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 6 bis 24 Monate

Nährwerte	
Energie	1612 kJ / (388 Kcal)
Fett	28,0 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	33,0 g
Salz	1,9 g