



**Galbani Grana Padano D.O.P. 1/8 de meule 4,5 Kg  
(poids variable)**



- Grana Padano AOP en 8ème de meule, environ 4,5kg (poids variable)
- Texture légèrement granuleuse (Grana)
- Goût prononcé, notes fruitées
- Pour les salades (César ...), les carpaccios, les plats de pâtes ...
- Fabriqué en Italie, en Lombardie, dans la zone AOP



## Fromages Italiens

### Produit

Dénomination légale	Grana Padano AOP		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, conservateur : lysosyme d'ŒUF		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	45 jours		
Conditions de conservation	Température de conservation: +4°C à +6°C.		
Code article	90583 01		
EAN 13	8000430905830		
DUN 14	08000430380170		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	15	x	6,5 x 2,5

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1597 kJ 384 kcal	479kJ 115kcal	19% 19%	6% 6%
Matières grasses :	28 g	8.4g	40%	12%
dont acides gras saturés :	17,7 g	5.3g	89%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	33 g	9.9g	66%	20%
Sel :	1,6 g	0.48g	27%	8%

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	2 unités
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 29 x 15
Poids net / brut (kg)	9 / 9,5
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	48
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 105
Poids net / brut (kg)	432 / 481

IT  
03 267  
CE

Saviola SPA

Certifications : IFS, BRC

30/09/2014  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes