



## Scheda prodotto - Product file Fiche de produit - Produktsblatt - Ficha producto



Occorre tutta l'esperienza e la cura di Saviola per trasformare il latte migliore in ottimo Parmigiano Reggiano da gustare in svariate forme e tipologie.

*The long experience and great care for this job allow the company Saviola to process the best milk to make excellent Parmigiano Reggiano. You can enjoy it in different shapes and packages.*

Die langjährige Erfahrung und die Leidenschaft für Käseherstellung erlauben der Firma Saviola, aus der besten Milch den ausgezeichnete Parmigiano Reggiano herzustellen.

*Il faut toute l'expérience et le soin de Saviola pour transformer le meilleur lait en excellent à goûter en différents formes et typologies.*

Hace falta toda la experiencia y el cuidado de Saviola para transformar la mejor leche en excelente Parmigiano Reggiano a saborear en múltiples formas y tipologías

## PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO FRESCO 60 g

IT	UK USA	DE A	FR BE	ES
Tipo di prodotto Grattugiato fresco	Kind of product Fresh grated	Produktstyp Frish Gerieben	Type de produit Râpé frais	Tipo de producto Rallado fresco
Tipo di confezione Atmosfera protettiva	Kind of packaging Protective atmosphere	Verpackungsart Geschützte Atmosphäre	Type de confection Atmosphère protectrice	Tipo de envase Atmósfera protectora
Tipo peso Fisso	Kind of weight Fixed	Gewichtsart Fest	Type de poids Fixe	Tipo peso Fijo
Peso 60 g	Weight 60 g	Gewicht 60 g	Poids 60 g	Peso 60 g
Shelf life 90	Shelf life 90	Haltbarkeit 90	Durée de conservation 90	Tiempo conservación 90
Conservazione +4°/+6° C	Storaging +4°/+6° C	Lagerung +4°/+6° C	Conservation +4°/+6° C	Conservación +4°/+6° C