

# VALGRANA

S A P O R I D I P I E M O N T E



# VALGRANA

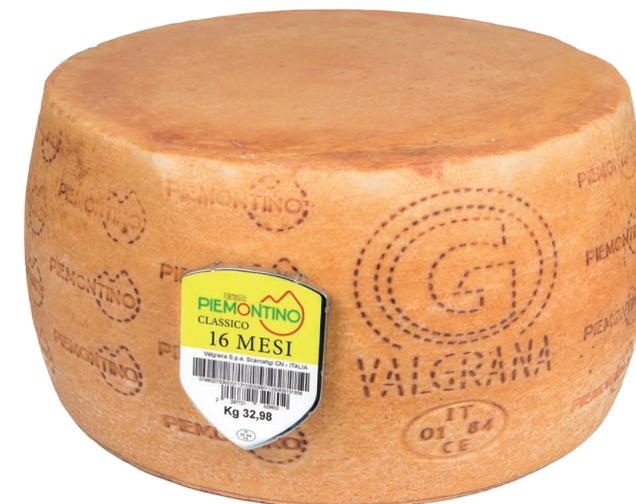
FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** FORME

**MINIMO 16 MESI**

### DESCRIZIONE

- SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minimo 16 mesi.
- INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.
- CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.
- Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane.
- Dimensioni: Diametro da 40 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Peso: Da 30 a 36 kg.
- Crosta: Dura, liscia - non edibile. Pasta: Dura, con struttura leggermente granulosa.
- Il colore della crosta è tipico del formaggio stagionato; quello della pasta varia dal bianco a leggermente paglierino.



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|----------------------------|
| V00101          | EAN PESO     | circa 33 kg | 25 Ct. (5 strati da 5 ct.) |

# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** SPICCHIO 200 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|--------------------|----------------------------|
| V00012          | EAN PESO     | circa 200 g | 20 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** SPICCHIO 300 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO  | CODIFICA EAN           | CONFEZIONI                 | CONFEZIONI CARTONI   | PALLETTIZZAZIONE   |
|------------------|------------------------|----------------------------|----------------------|--|
| V00007<br>V00146 | EAN PESO<br>EAN PREZZO | circa 300 g<br>circa 300 g | 20 pezzi<br>20 pezzi | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)<br>40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** SPICCHIO 800 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|--------------------|----------------------------|
| V00006          | EAN PESO     | circa 800 g | 12 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |
| V00143          | EAN PREZZO   | circa 800 g | 12 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** SPICCHIO 450 G BDF

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|--------------------|----------------------------|
| V00010          | EAN PREZZO   | circa 450 g | 24 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |
| V00213          | EAN PESO     | circa 450 g | 24 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** 1/8

**MINIMO 16 MESI**    **PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella                      Assente in 25 g.  
Listeria                              Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine                      Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI       | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------------|--------------------|----------------------------|
| V00008          | EAN PESO     | 1/8 - circa 4 kg | 4 pezzi            | 28 Ct. (4 strati da 7 ct.) |
| V00142          | EAN PREZZO   | 1/8 - circa 4 kg | 4 pezzi            | 28 Ct. (4 strati da 7 ct.) |

# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** 1/8 PRETAGLIATO 5X800 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI       | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------------|--------------------|----------------------------|
| V00014          | EAN PESO     | 1/8 - circa 4 kg | 4 pezzi            | 28 Ct. (4 strati da 7 ct.) |

# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** 1/8 PRETAGLIATO 10X350 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO VARIABILE**

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI       | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------------|--------------------|----------------------------|
| V00001          | EAN PESO     | 1/8 - circa 4 kg | 4 pezzi            | 28 Ct. (4 strati da 7 ct.) |

## FORMAGGIO PIEMONTINO **CLASSICO** SPICCHIO 150/250/400 G

**MINIMO 16 MESI**

**PESO FISSO**

### DESCRIZIONE

|                  |   |
|------------------|---|
| SAPORE:          | Dolce e delicato. Stagionatura minima 16 mesi.  |
| INGREDIENTI:     | LATTE vaccino, sale.  |
| CARATTERISTICHE: | Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima. |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00215          | 150 g      | 21 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00004          | 250 g      | 15 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00164          | 250 g      | 40 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |
| V00024          | 400 g      | 9 pezzi            | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00165          | 400 g      | 30 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO GRATTUGIATO FRESCO 100 G

*PESO FISSO*

### DESCRIZIONE

SAPORE: Dolce e delicato.  
INGREDIENTI: LATTE vaccino, sale.  
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta dura grattugiato, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale. senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00152          | 100 g      | 15 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **ORO** FORME

*MINIMO 24 MESI*

### DESCRIZIONE

- SAPORE:** Forte e deciso. Stagionatura minima 24 mesi.
- INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.
- CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.
- Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane.
- Dimensioni: Diametro da 40 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Peso: Da 30 a 36 kg.
- Crosta: Dura, liscia - non edibile. Pasta: Dura, con struttura leggermente granulosa.
- Il colore della crosta è tipico del formaggio stagionato; quello della pasta varia dal bianco a leggermente paglierino.



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|----------------------------|
| V00127          | EAN PESO     | circa 33 kg | 25 Ct. (5 strati da 5 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO **ORO** SPICCHIO 250/400 G

*MINIMO 24 MESI*

*PESO FISSO*

### DESCRIZIONE

- SAPORE:** Forte e deciso, stagionato minimo 24 mesi.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00168          | 250 g      | 15 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00017          | 250 g      | 40 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |
| V00169          | 400 g      | 9 pezzi            | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00026          | 400 g      | 30 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |



# VALGRANA

FORMAGGIO  
**PIEMONTINO**

## FORMAGGIO PIEMONTINO *DOLCISSIMO* SPICCHIO 250/400 G

*PESO FISSO*

### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicatesimo.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00018          | 250 g      | 15 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00166          | 250 g      | 40 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |
| V00167          | 400 g      | 9 pezzi            | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |
| V00025          | 400 g      | 30 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.)   |





# FORMAGGIO DURO ITALIANO FORME

## DESCRIZIONE

Formaggio duro a pasta cotta, a lenta maturazione, prodotto durante tutto l'anno e usato da tavola o da grattugia.

**SAPORE:** Dolce e delicato.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale, senza lisozima.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane.

Dimensioni: Diametro da 40 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Peso: Da 30 a 36 kg.

Crosta: Dura, liscia - non edibile. Pasta: Dura, con struttura leggermente granulosa.

Il colore della crosta è tipico del formaggio stagionato; quello della pasta varia dal bianco a leggermente paglierino.

• FORMAGGIO DURO ITALIANO •



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella

Assente in 25 g.

Listeria monocytogenes  
Enterotossine  
stafilococciche

Assente in 25 g.

Non rilevabili in 25 g.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|----------------------------|
| V00155          | EAN PESO     | circa 33 kg | 25 Ct. (5 strati da 5 ct.) |

# FORMAGGIO DURO ITALIANO GRANBUONO 1/8

*PESO VARIABILE*

## *DESCRIZIONE*

**SAPORE:** Dolce e delicato.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

## *CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI       | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------------|--------------------|----------------------------|
| V00130          | EAN PESO     | 1/8 - circa 4 kg | 4 pezzi            | 28 Ct. (4 strati da 7 ct.) |

# FORMAGGIO DURO ITALIANO GRANBUONO SPICCHIO 800 G

*PESO VARIABILE*

## *DESCRIZIONE*

**SAPORE:** Dolce e delicato.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

## *CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI  | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|-------------|--------------------|----------------------------|
| V00218          | EAN PESO     | circa 800 g | 12 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |
| V00144          | EAN PREZZO   | circa 800 g | 12 pezzi           | 40 Ct. (5 strati da 8 ct.) |



FORMAGGIO DURO ITALIANO  
**GRANBUONO**

# FORMAGGIO DURO ITALIANO GRANBUONO SPICCHIO 150 G

*PESO FISSO*

## DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e delicato.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00133          | 150 g      | 21 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |



FORMAGGIO DURO ITALIANO  
**GRANBUONO**

# FORMAGGIO DURO ITALIANO GRANBUONO GRATTUGIATO FRESCO 1 KG

*PESO FISSO*

## *DESCRIZIONE*

**SAPORE:** Dolce e delicato.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Formaggio a pasta dura, prodotto con 100% latte vaccino piemontese, sale, senza lisozima.  
Confezionata in atmosfera modificata.

## *CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|------------|--------------------|----------------------------|
| V00153          | 1 kg       | 10 pezzi           | 48 Ct. (6 strati da 8 ct.) |



# VALGRANA

## FORMAGGIO TOMA DEL MARCHESATO FORME

### DESCRIZIONE

- SAPORE:** Delicato, dolce e gradevole. Leggermente acidulo.
- INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.
- CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica, a facce piane. Peso: Tra 7 kg e 9 kg. Crosta: Elastica e liscia - non edibile.  
Pasta: Cuore della pasta da bianco a paglierino, occhiatura minuta e diffusa.



| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00106          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Salmonella Assente in 25 g.
- Listeria monocytogenes Assente in 25 g.
- Enterotossine Non rilevabili in 25 g.
- stafilococciche

# VALGRANA

## FORMAGGIO CACIO DEL MARCHESATO FORME

### DESCRIZIONE

- SAPORE:** Delicato, dolce e gradevole. Leggermente acidulo.
- INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.
- CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica, a facce piane. Peso: Tra 7 kg e 9 kg. Crosta: Elastica e liscia - non edibile. Pasta: Cuore della pasta da bianco a paglierino, occhiatura minuta e diffusa.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETIZZAZIONE            |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00108          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Salmonella Assente in 25 g.
- Listeria monocytogenes Assente in 25 g.
- Enterotossine Non rilevabili in 25 g.
- stafiloccociche

# VALGRANA

## FORMAGGIO ORO DEL MARCHESATO FORME



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Intenso e gradevole.  
**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.  
**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica, a facce piane. Dimensioni: Diametro da 25 a 35 cm - Scalzo leggermente convesso da 5 a 9 cm. Peso: Tra 7 kg e 9 kg. Crosta: Tendente al cuoio, fino al rossiccio, dura, consistente - non edibile. Pasta: Da bianca a paglierino. Grasso: Minimo 45% sulla sostanza secca.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00107          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

# VALGRANA

## FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP FORME



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e gradevole, di aroma delicato.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane o quasi piane. Dimensioni: Diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo può essere leggermente convesso 6-12 cm. Peso: Tra 1,8 kg e 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti di verde, che non sono da considerarsi un difetto ma la conferma che si tratta di formaggi prodotti senza additivi e conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Elastica e liscia, di colore dal paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura. Non edibile, con muffe naturali. Grasso: Minimo 40% sulla sostanza secca.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE             |
|-----------------|--------------|------------|------------------------------|
| V00102          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. - (7 strati da 6 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

# VALGRANA

## FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP QUARTI BDF



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Dolce e gradevole, di aroma delicato.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane o quasi piane. Dimensioni: Diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo può essere leggermente convesso 6-12 cm. Peso: Tra 1,8 kg e 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti di verde, che non sono da considerarsi un difetto ma la conferma che si tratta di formaggi prodotti senza additivi e conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Elastica e liscia, di colore dal paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura. Non edibile, con muffe naturali. Grasso: Minimo 40% sulla sostanza secca.

Porzionato in quarti e confezionato in atmosfera protettiva. Shelf life: 45 giorni.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE            |
|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------------------|
| V00117          | EAN PESO     | circa 2 kg | 4 pezzi            | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.)  |
| V00121          | EAN PESO     | circa 2 kg | 2 pezzi            | 84 Ct. (7 strati da 12 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria monocytogenes Assente in 25 g.  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

# VALGRANA

## FORMAGGIO RASCHERA DOP FORME



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Fine e delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Quadrata con facce piane. Dimensioni: Lato da 28 a 40 cm. circa - Scalzo irregolare da 7 a 15 cm. Peso: Tra 6 kg a 10 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi che non sono da considerarsi un difetto, la ma conferma che si tratta di formaggi prodotti senza additivi e conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Sottile, grigio e/o rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare, a volte con con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura - non edibile. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella

Assente in 25 g.

Listeria  
monocytogenes  
Enterotossine  
stafilococciche

Assente in 25 g.

Non rilevabili in 25 g.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00105          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |

# VALGRANA

## FORMAGGIO RASCHERA DOP QUARTI BDF



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Fine e delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Quadrata con facce piane. Dimensioni: Lato da 28 a 40 cm. circa - Scalzo irregolare da 7 a 15 cm. Peso: Tra 6 kg a 10 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi che non sono da considerarsi un difetto, la ma conferma che si tratta di formaggi prodotti senza additivi e conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Sottile, grigio e/o rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare, a volte con con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura - non edibile. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca. Porzionato in quarti e confezionato in atmosfera protettiva. Shelf life: 45 giorni.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE            |
|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------------------|
| V00118          | EAN PESO     | circa 2 kg | 4 pezzi            | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.)  |
| V00122          | EAN PESO     | circa 2 kg | 2 pezzi            | 84 Ct. (7 strati da 12 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria monocytogenes Assente in 25 g.  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

# VALGRANA

## FORMAGGIO BRA TENERO DOP FORME



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Gradevolmente profumato, moderatamente sapido.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane. Dimensioni: Diametro da 30 a 40 cm - Scalzo leggermente convesso da 6 a 10 cm. Peso: Tra 6 kg a 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco o bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi, che non sono da considerarsi un difetto ma la conferma che si tratta di formaggi senza conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Di colore grigio chiara, elastica, liscia e regolare - non edibile, con muffe naturali. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00103          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |

# VALGRANA

## FORMAGGIO BRA TENERO DOP QUARTI BDF



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Gradevolmente profumato, moderatamente sapido.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane. Dimensioni: Diametro da 30 a 40 cm - Scalzo leggermente convesso da 6 a 10 cm. Peso: Tra 6 kg a 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore bianco o bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi, che non sono da considerarsi un difetto ma la conferma che si tratta di formaggi senza conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Crosta: Di colore grigio chiara, elastica, liscia e regolare - non edibile, con muffe naturali. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca.

Porzionato in quarti e confezionato in atmosfera protettiva. Shelf life: 45 giorni.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE            |
|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------------------|
| V00116          | EAN PESO     | circa 2 kg | 4 pezzi            | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.)  |
| V00120          | EAN PESO     | circa 2 kg | 2 pezzi            | 84 Ct. (7 strati da 12 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria monocytogenes Assente in 25 g.  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

# VALGRANA

## FORMAGGIO BRA DURO DOP FORME



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Gustoso o fortemente sapido.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane. Dimensioni: Diametro da 30 a 40 cm - Scalzo leggermente convesso da 6 a 10 cm. Peso: Tra 6 kg a 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore dal leggermente paglierino al giallo ocre, con piccole occhiature non troppo diffuse. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi, che non sono da considerarsi difetto ma la conferma che si tratta di formaggi prodotti senza Conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Nello specifico, nel Bra Duro Dop stagionato ben oltre il minimo disciplinare (6 mesi) queste caratteristiche di leggera erborinatura vicino alla crosta si accentuano. Crosta: Consistente, dura, di colore beige scuro - non edibile e con muffe naturali. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Salmonella                    | Assente in 25 g.        |
| Listeria monocytogenes        | Assente in 25 g.        |
| Enterotossine stafilococciche | Non rilevabili in 25 g. |

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | PALLETTIZZAZIONE           |
|-----------------|--------------|------------|----------------------------|
| V00104          | EAN PESO     | circa 8 kg | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.) |

# VALGRANA

## FORMAGGIO BRA DURO DOP QUARTI BDF



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Gustoso o fortemente sapido.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Forma: Cilindrica con facce piane. Dimensioni: Diametro da 30 a 40 cm - Scalzo leggermente convesso da 6 a 10 cm. Peso: Tra 6 kg a 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore dal leggermente paglierino al giallo ocre, con piccole occhiature non troppo diffuse. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi, che non sono da considerarsi difetto ma la conferma che si tratta di formaggi prodotti senza Conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Nello specifico, nel Bra Duro Dop stagionato ben oltre il minimo disciplinare (6 mesi) queste caratteristiche di leggera erborinatura vicino alla crosta si accentuano. Crosta: Consistente, dura, di colore beige scuro - non edibile e con muffe naturali. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca. Porzionato in quarti e confezionato in atmosfera protettiva. Shelf life: 45 giorni.

| CODICE ARTICOLO | CODIFICA EAN | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETTIZZAZIONE            |
|-----------------|--------------|------------|--------------------|-----------------------------|
| V00115          | EAN PESO     | circa 2 kg | 4 pezzi            | 42 Ct. (7 strati da 6 ct.)  |
| V00119          | EAN PESO     | circa 2 kg | 2 pezzi            | 84 Ct. (7 strati da 12 ct.) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella Assente in 25 g.  
Listeria Assente in 25 g.  
monocytogenes  
Enterotossine Non rilevabili in 25 g.  
stafilococciche

# VALGRANA

## BRA DURO DOP GRATTUGIATO 100 G

*PESO FISSO*



### DESCRIZIONE

**SAPORE:** Gustoso o fortemente sapido.

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino, sale.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio da grattugia prodotto con latte vaccino. Forma: Cilindrica con facce piane.

Dimensioni: Diametro da 30 a 40 cm - Scalzo leggermente convesso da 6 a 10 cm. Peso: Tra 6 kg a 9 kg. Le dimensioni e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura. Pasta: Colore dal leggermente paglierino al giallo ocre, con piccole occhiature non troppo diffuse. A volte è presente una leggera erborinatura, normalmente vicino alla crosta. Questi punti e/o strisce verdi, che non sono da considerarsi difetto ma la conferma che si tratta di formaggi prodotti senza Conservanti, si notano principalmente nelle produzioni a latte crudo che notoriamente sono quelle di qualità più pregiata. Nello specifico, nel Bra Duro Dop stagionato ben oltre il minimo disciplinare (6 mesi) queste caratteristiche di leggera erborinatura vicino alla crosta si accentuano. Crosta: Consistente, dura, di colore beige scuro - non edibile e con muffe naturali. Grasso: Minimo 32% sulla sostanza secca.



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella

Assente in 25 g.

Listeria

Assente in 25 g.

monocytogenes

Enterotossine

Non rilevabili in 25 g.

stafilococciche

| CODICE ARTICOLO | CONFEZIONI | CONFEZIONI CARTONI | PALLETIZZAZIONE              |
|-----------------|------------|--------------------|------------------------------|
| V00154          | 100 g      | 15 pezzi           | 120 Ct. (6 strati da 20 ct.) |