

GRANA PADANO SCAGLIE, GRATTUGIATO E CUBETTI



I FATTORIE CREMONA si colloca tra le più importanti aziende produttrici di Grana Padano. Il presidio dell'intera filiera, attraverso il controllo di tutte le fasi produttive, dalla selezione all'alimentazione del bestiame, alla lavorazione del latte fino ad arrivare alla stagionatura nei propri magazzini, consente di ottenere un prodotto apprezzato sul mercato per gli elevati standard qualitativi. FATTORIE CREMONA, sensibile alle richieste del mercato e dei consumatori, propone anche il Grana Padano FATTORIE CREMONA già grattugiato in moderna e pratica busta da 100 g per il banco a libero servizio. Inoltre propone il sacco 1000 g particolarmente adatto per il canale Cash & Carry e ristorazione. La gamma offre per le esigenze più raffinate anche il prodotto in scaglie in confezione da 500g, 1000g e 2000g. Tutte le confezioni della gamma sono in atmosfera protettiva, pratiche, sicure con shelf life di 90 giorni. L'elevato grado di servizio si abbina alla massima garanzia di qualità del contenuto.

GB FATTORIE CREMONA is among the most important producers of Grana Padano. The inspection of the whole supply chain is carried out by controlling all stages of production, from cattle selection and feeding to processing the milk and up to the maturing stage in their warehouses and allows to obtain a product that is appreciated on the market for its high quality standards. FATTORIE CREMONA, aware of the requests of the market and consumers, also offers already grated FATTORIE CREMONA Grana Padano in modern and practical bags of 100 grams for self service. Besides this, it also offers 100 gram sacks that are particularly suitable for Cash & Carry and restaurateurs. In order to satisfy the most demanding customers the range also offers this product in shavings in packs of 500 grams, 1000 grams and 2000 grams. All packaging in the range is vacuum packed, practical, safe and with a 90 day shelf-life. A high level of service is combined with the best guarantee of product quality.

F La FATTORIE CREMONA se place parmi les entreprises productrices de Grana Padano les plus importantes. La sauvegarde de toute la filière, à travers le contrôle des phases de production, à partir de la sélection, en passant par l'alimentation du bétail, le travail du lait jusqu'à la maturation du Grana Padano dans ses propres magasins, accorde la possibilité d'obtenir un produit apprécié par le marché, grâce aux standards excellents de qualité. Attentive aux besoins du marché et des

consommateurs, la FATTORIE CREMONA propose également le Grana Padano FATTORIE CREMONA déjà râpé, conditionné dans un sachet de 100 g. moderne et pratique, l'idéal pour le rayon libre-service.

En outre, on trouve également la proposition du sachet de 1000 g., tout à fait adapté au canal Cash & Carry et à la restauration. Pour les exigences les plus raffinées, la gamme offre aussi le produit coupé en fines lamelles, dans des conditionnements de 500 , 1. 000 g et 2. 000 g. Tous les conditionnements de la gamme sont sous atmosphère protectrice, pratiques, sûrs et avec une shelf life de 90 jours: L'excellente qualité du service se marie parfaitement avec la garantie de qualité maximale du contenu. Tous les produits de la gamme Grana Padano FATTORIE CREMONA Fraîchement Râpé sont rigoureusement sélectionnés.

E FATTORIE CREMONA se posiciona entre las empresas productoras de Grana Padano más importantes. La vigilancia de todo el sector productivo, mediante el control de todas las fases productivas, desde la selección de la alimentación del ganado, pasando por la elaboración de la leche, hasta la curación en sus propios depósitos, permite obtener un producto apreciado en el mercado gracias a los elevados estándares de calidad. FATTORIE CREMONA, atenta a las exigencias del mercado y de los consumidores, también presenta el Grana Padano FATTORIE CREMONA, rallado y envasado en modernos y prácticos sobres de 100 g para la góndola de autoservicio. Además, se presenta en la bolsa de 1000 g, especialmente adecuada para la venta al por mayor y para los restaurantes. Para responder a las exigencias más refinadas la gama también ofrece el producto en escamas, en envases de 500 g, 1000 g y 2000 g. Todos los productos de la gama están envasados en atmósfera protectora, son prácticos, seguros y con fecha de caducidad a 90 días. El elevado grado de servicio se conjuga con la máxima garantía de calidad del contenido. Todos los productos de la gama Grana Padano FATTORIE CREMONA Fresco Rallado son rigurosamente seleccionados.

D FATTORIE CREMONA zählt zu den bedeutendsten Produzenten des Grana Padano. Das Präsidium der gesamten Lieferkette sorgt durch die Kontrolle aller Produktionsphasen, von der Selektion des Viehfuttermittels, über die Verarbeitung der Milch bis zum Reifen in den eigenen Lagern, für den Erhalt eines Produktes, das auf dem Markt für seine hohen Qualitätsstandards geschätzt wird. FATTORIE CREMONA reagiert sensibel auf die Wünsche des Marktes und der Verbraucher, so bietet sie den geriebenen Grana Padano in modernen und praktischen 100 g Tüten für die Selbstbedienungstheke an. Darüber hinaus schlägt sie den 1000 g Beutel, der besonders für den Cash & Carry Kanal und die Gastronomie geeignet ist, vor. Für die raffinierten Bedürfnisse bietet das Sortiment das Produkt außerdem in Flocken in 500 g, 1000 g und 2000 g Packungen an. Das hohe Maß an Service verbindet sich mit der maximalen Garantie für die Qualität der Inhalte. Alle Produkte der „Grana Padano FATTORIE CREMONA Frisch Gerieben“ Linie unterliegen strengen Auswahlkriterien.

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
GRANA PADANO SCAGLIE E CUBETTI	FISSO	500 gr	6	120	90
	FISSO	1 kg	8	28	90
	FISSO	2 kg	4	28	90
GRANA PADANO GRATTUGIATO	FISSO	100 gr	15	120	90
	FISSO	1 kg	8	40	90