

Gran Natura®



V *Caglio vegetale* Solo latte italiano da fattorie locali
Senza lattosio *Da energie rinnovabili*

V *Vegetarian rennet* Only italian milk from local farms
Lactose free *From renewable energy*



Forma intera

La forma intera personalizzata sulla parte superiore si distingue anche una volta tagliata in varie porzioni.

Vita totale 365 giorni

Whole wheel

The whole wheel printed on top is recognizable even when it is cut into various portions.

Shelf life 365 days



Grattugiato

Tutte le caratteristiche Gran Natura in un prodotto già grattugiato e facile da conservare grazie al sacchetto salva freschezza "apri e chiudi".

Vita totale: 75 giorni.

Grated Cheese

All the characteristics of Gran Natura in a ready grated product that keeps longer in the stay fresh "open and seal" package.

Shelf life: 75 days.

Porzionati sottovuoto

Vari formati dai più grandi ai più piccoli a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.

Vita totale 270 giorni

Vacuum-packed

Various sizes from the largest to the smallest in fixed weight or variable weight with a rock cut.

Shelf life 270 days

La tradizione casearia artigianale incontra l'innovazione per il rispetto dell'ambiente

- **Prodotto con caglio vegetale:** adatto ai vegetariani
- **Naturalmente privo di lattosio:** adatto agli intolleranti <0,01 g/100g di prodotto
- **Prodotto italiano da latte locale:** latte munto a meno di 1 ora dal caseificio
- **Prodotto con energie rinnovabili:** Carbon Footprint - 44 tonnellate di CO2 all'anno non emesse nell'atmosfera

Italian artisan hard cheese tradition meets innovation for the environment

- **Produced with vegetable rennet:** suitable for vegetarians
- **Naturally lactose free:** suitable for intolerant <0,01 g/100g
- **Italian product made from local milk:** milked less than 1 hour from the dairy
- **Produced with renewable energy:** Carbon Footprint - 44 tonnes of CO2 not emitted into the atmosphere