



ESSENZA ITALIANA ITALIAN HARD CHEESE FROM THE TRADITIONAL PRODUCTION AREA (MADE WITH VEGETABLE RENNET)

Made in the heart of the Po Valley, Italy's most important agricultural area, where farming has been going on for over 2000 years and where they have been making a typical cheese for around 900 years.

This is a completely natural cheese, made only with fresh milk, vegetable rennet, and sea salt, without using any additives or preservatives, and naturally free from lactose.

Our cheese has been ripened for a minimum of 16 months, which means it is of the very highest quality.

Buon appetito!

ESSENZA ITALIANA FROMAGE ITALIEN À PÂTE DURE D'ORIGINE CONTRÔLÉE AVEC PRÉSURE VÉGÉTALE

Il est produit au cœur de la Plaine du Pô, le plus important territoire agricole italien, où l'agriculture est une activité pratiquée depuis plus

de 2 000 ans, et où l'on produit des fromages typiques depuis 900 ans. C'est un fromage absolument naturel, réalisé uniquement à base de lait frais, présure végétale et sel marin, sans conservateurs ni additifs, et naturellement sans lactose. Nous vous le proposons avec un affinage d'au moins 16 mois, qui lui permet d'atteindre un niveau de qualité supérieure. Bon appétit !

ESSENZA ITALIANA TYPISCHER REGIONALER ITALIENISCHER HARTKÄSE MIT PFLANZLICHEM LAB

Er wird im Herzen der Poebene, der größten landwirtschaftlichen Nutzfläche Italiens, produziert, wo seit über 2000 Jahren Landwirtschaft

betrieben und seit 900 Jahren typischer Käse hergestellt wird.

Ein absolut natürlicher Käse, ausschließlich aus frischer Milch, pflanzlichem Lab und Meersalz. Ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe und natürlich laktosefrei.

Bei uns bekommen Sie ihn mit einer Mindestreifezeit von 16 Monaten, in denen er ein hohes Qualitätsniveau erreicht. Guten Appetit!

ESSENZA ITALIANA QUESO DURO ITALIANO TÍPICO CON CUAJO VEGETAL

Elaborado en el corazón del valle del Po, la región agrícola más importante de Italia, donde se practica la agricultura desde hace más de

2000 años y se elabora queso típico desde hace más de 900 años.

Se trata de un queso totalmente natural, elaborado únicamente con leche fresca, cuajo vegetal y sal marina, sin conservantes ni aditivos y, naturalmente, sin lactosa.

Lo ofrecemos con una curación mínima de 16 meses que le permiten alcanzar su elevado nivel de calidad.

¡Buen provecho!

ESSENZA ITALIANA LOKAL ITALIENSK HÅRDOST MED VEGETABILISK LÖPE

Denna ost framställs i hjärtat av Poslätten - det viktigaste jordbruksområdet i hela Italien. Här bedrivs jordbruk sedan mer än 2000 år tillbaka, och lokal ost produceras sedan cirka 900 år.

Detta är en helt naturlig ost som tillverkas uteslutande av färsk mjölk, vegetabilisk löpe och havssalt, helt utan konserveringsmedel eller tillsatser. Osten är naturligt laktosfri.

Vi rekommenderar en ost som lagrats i minst 16 månader, för att den ska hinna nå sin höga kvalitet. Buon appetito!



In milk we trust since 1950

MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . 42124 Reggio Emilia . ITALY . Tel. +39 0522 944251 . fax +39 0522 944129
info@montanari-gruzza.it . www.montanari-gruzza.it

ESSENZA ITALIANA

*formaggio duro italiano di
zona tipica con caglio vegetale*



E' prodotto nel cuore della Pianura Padana, il più importante territorio agricolo italiano, dove si pratica l'agricoltura da oltre 2000 anni e si produce formaggio tipico da circa 900 anni. E' un formaggio assolutamente naturale, fatto solo con latte fresco, caglio vegetale e sale marino, senza conservanti e additivi e naturalmente privo di lattosio. Ve lo proponiamo con una stagionatura minima di 16 mesi che gli consentono di raggiungere un elevato livello qualitativo.

Buon appetito!

