

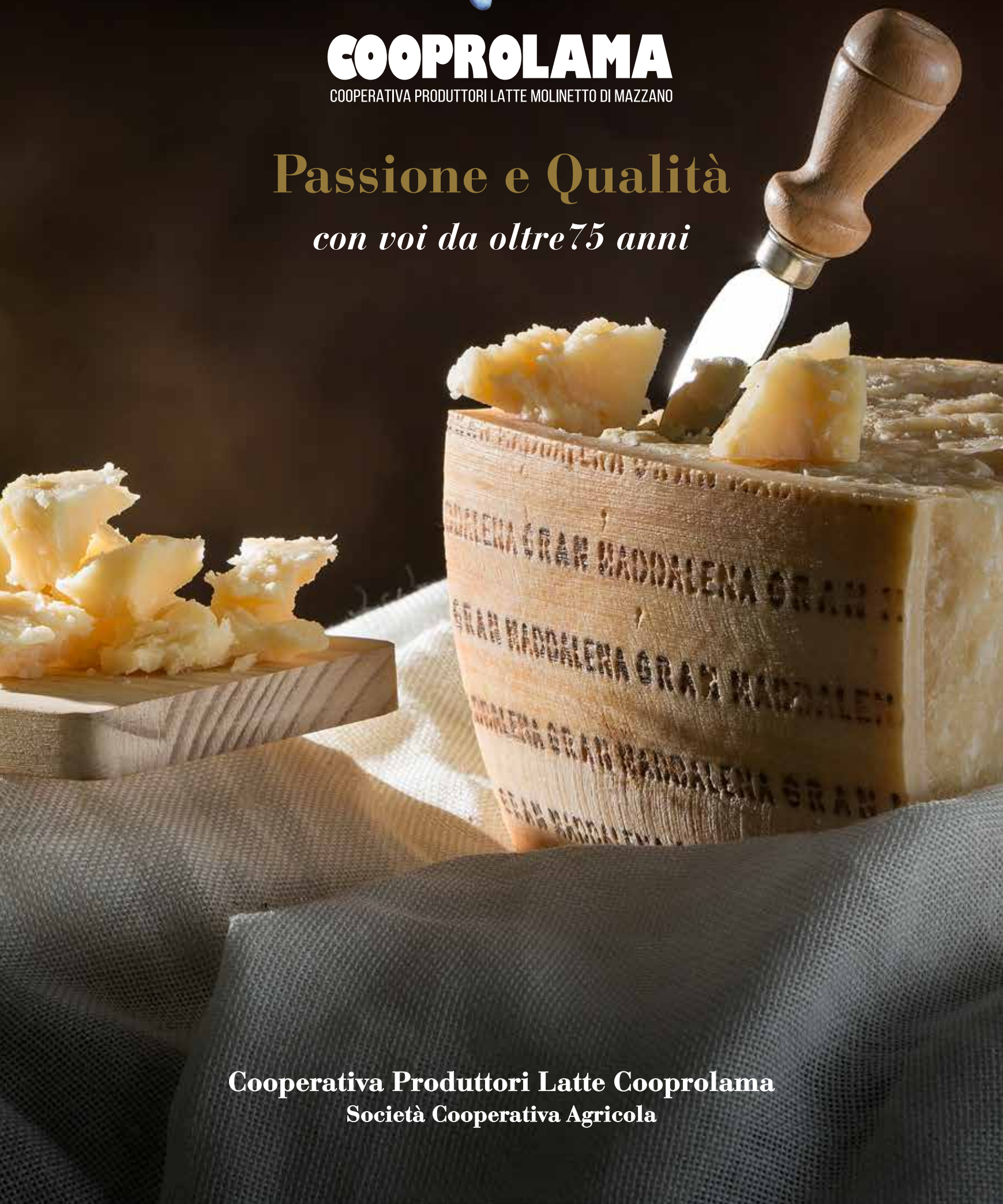


# COOPROLAMA

COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE MOLINETTO DI MAZZANO

## Passione e Qualità

*con voi da oltre 75 anni*



**Cooperativa Produttori Latte Cooprolama**  
**Società Cooperativa Agricola**



“Abbiamo ***Resistito*** ed abbiamo costruito una ***Realtà*** che può portare il suo formaggio a testa alta sul mercato ***sfidando la concorrenza*** dei ***prodotti di alta gamma***.”





1945

COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE-MANTOVA Società a Resp. lin. in

BILANCIO PATRIMONIALE 1945

**ATTIVITÀ :**

Cassa	L.	89.335,39	
Banche	"	79.179,70	
Crediti	"	106.673,30	
Macchine e attrezzi	"	44.359,00	
Mobili e arredi	"	5.250,00	
Scavi	"	340.000,00	
Merchi in magazzino	"	167.100,00	L. 789.716,39

**PASSIVITÀ :**

Capitale sociale	L.	44.000,00	
Debiti vari	"	748.134,00	" 772.134,00
Utile netto .....	L.	17.582,39	

Conto Rendite e Perdite

**Rendite e profitti :**

Utile lordo sulla lavorazione latte	830.856,69
-------------------------------------	------------

**Spese e perdite :**

Perdita allevamento suini	L. 65.818,00
Spese generali	" 147.835,80
	<u>812.653,80</u>
Utile netto .....	L. 17.582,39

Si conferma che il presente bilancio è conforme al vero.

Brescia, 11 30 aprile 1946

*Luigi Angelini*  
*Luigi Angelini*

Il primo bilancio d'esercizio del 1945

# La Storia

## DAL DOPOGUERRA AD OGGI

Settantacinque anni di vita, lunga, intensa, talvolta tormentata, sono molti per un uomo e sono moltissimi anche per una società.

Guardando alle nostre spalle non possiamo che compiacerci con noi stessi, sia con quelli di noi che hanno ricoperto cariche sociali e responsabilità operative, sia con quelli che hanno creduto nel progetto e portato in cooperativa latte sempre migliore che oggi ha raggiunto livelli di assoluta eccellenza.

Ne abbiamo passate tante e non è stato facile: ci hanno fatto da fare alcune scelte che oggi possiamo serenamente definire vincenti. La prima è quella di avere operato, fondando la cooperativa, la scelta della solidarietà, della collaborazione tra noi e della proprietà diffusa e condivisa del capitale di rischio. L'ideale era e resta grande, ma noi tutti sappiamo quanto ci è costata la fedeltà a quella scelta illuminata. Non tutti i periodi sono stati favorevoli ed ancora oggi il tema della solidarietà è guardato con una certa sufficienza, quasi fosse un relitto del passato o una illusione bella e buona.

L'altra scelta è stata quella della qualità del prodotto. Non era una scelta ovvia, la tentazione di spartirsi tutti i risultati della gestione, lasciando poco o nulla in cooperativa, è sempre stata presente. Abbiamo resistito ed abbiamo costruito una realtà che può portare il suo formaggio a testa alta sul mercato sfidando la concorrenza dei prodotti di alta gamma. Oggi la qualità è un imperativo, una precondizione, ma non è sempre stato così e dobbiamo essere grati a chi ci ha guidato su questa strada.





# Un lavoro di squadra

LA TRADIZIONE SPOSA L'INNOVAZIONE

Per Cooprolama, qualità significa disporre di un sistema di produzione all'avanguardia, in cui tradizione ed innovazione si integrano alla perfezione per realizzare prodotti sicuri, genuini e certificati. Qualità che rappresenta al meglio i sapori più autentici della nostra terra. Qui, dopo aver effettuato un controllo analisi accurato, in base a quanto previsto dall'autocontrollo aziendale (protocollo HACCP), dopo il ricevimento del latte, l'affioramento naturale della crema, la caseificazione in caldere di rame e la salagione, ha luogo una lunga stagionatura in magazzino. Durante questa fase, le forme vengono accuratamente selezionate attraverso la battitura e altri controlli qualitativi.

“ **Qualità** che rappresenta al meglio i **sapori più autentici** della nostra **Terra.** ”





“Un prodotto dalle **Pregiate Qualità** organolettiche...”

## Formaggio Gran Maddalena

### I NOSTRI METODI

Dalla pluriennale esperienza nella produzione di formaggi stagionati, la cooprolama produce anche il formaggio gran maddalena ottenuto da latte crudo di quattro munte giornaliere. Il latte lavorato in caldere di rame è composto da una parte di latte affiorato naturalmente e da una parte da latte intero, con lo scopo di ottenere un prodotto dalle pregiate qualità organolettiche.

Il formaggio Gran Maddalena è prodotto con il latte conferito dai soci e conferenti e la filiera è certificata secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 “rintracciabilità delle filiere agroalimentari”.

La stagionatura avviene in magazzini condizionati per minimo 12 mesi nei quali il formaggio viene rivoltato e spazzolato settimanalmente.





“ Il modo in cui facciamo ***il nostro formaggio*** è rimasto invariato ***nei secoli.*** ”

## Taglio e confezionamento

### ESPERIENZA E ATTENZIONE

L'arte del taglio richiede esperienza e attenzione. Per assaporarlo al meglio, bisogna rispettarlo, seguendo alcune semplici regole nell'effettuare il taglio della forma e la porzionatura in modo che ne vengano esaltate le proprietà organolettiche.





**Gran Maddalena.** È un prodotto stagionato, selezionato e confezionato sottovuoto, con il caratteristico “taglio a roccia” nei diversi formati tipicamente a spicchi come vuole tradizione. Il sapore fragrante ed inconfondibile del Gran Maddalena è indicato per tutti gli usi, grattugiato per condire primi piatti o verdure, tagliato a scaglie, a cubetti e gustato con il tipico aceto balsamico.

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Grattugiato Busta 100 gr  
pag. 17

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Grattugiato Busta 1000 gr  
pag. 17

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Forma e porzionato in  
ottavi e quarti sottovuoto  
pag. 14

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Cubetti vaschetta da 200 gr a 400 gr  
pag. 18

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Cubetti vaschetta da 500 gr a 1000 gr  
pag. 19

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Scaglie vaschetta  
da 500 gr a 1000 gr  
pag. 18

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Porzionato da 200 gr a 300 gr  
pag. 15

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Porzionato 500 gr  
pag. 15

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Porzionato da 500 gr a 1000 gr  
pag. 14

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Porzionato 350 gr  
pag. 15

**FORMAGGIO  
GRAN MADDALENA**  
Scaglie vaschetta da 200 gr a 400 gr  
pag. 18





## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Forma

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Tra i 16 e i 18°C con 80-90% di umidità relativa.  
**Caratteristiche organolettiche:** Colore: da bianco a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Occhiatura: appena visibile.  
**Stagionatura:** minimo 12 mesi

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Porzionato in ottavi e quarti sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** da 12 a 40 mesi  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g

## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Porzionato da 500 gr a 1000 gr sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** da 14 a 40 mesi  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Porzionato 500 gr sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** 12 mesi  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Porzionato da 200 gr a 300 gr termoformato sotto vuoto e/o atmosfera protettiva

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** da 12 a 40 mesi  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni sottovuoto/ 90 giorni in atmosfera protettiva dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

### Porzionato 350 gr sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** da 12 a 40 mesi  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal 1654 KJ	Carboidrati:	0 g di cui zuccheri 0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g





“ I nostri prodotti sono *l'espressione*  
di antichi *Legami...* ”



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

*Grattugiato Busta 100 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Stagionatura:** Minima 24mesi - A richiesta ulteriori stagionature

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO GRAN MADDALENA

*Grattugiato Busta 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Stagionatura:** Minima 24mesi - A richiesta ulteriori stagionature

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



## FORMAGGIO SUPER MIX

*Grattugiato Busta 1000 gr e 5000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, Sale, Caglio, Lisozima da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro: 80 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione per i 1000g; 75 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione per i 5000g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	396 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1661 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	34 g
di cui acidi grassi saturi	16 g	Sale:	1,5-1,8 g





**FORMAGGIO GRAN MADDALENA**

*Cubetti vaschetta da 200 gr a 400 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** cubetti di colore da bianco a leggermente paglierino.  
Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 16 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g

**FORMAGGIO GRAN MADDALENA**

*Cubetti vaschetta da 500 gr a 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** cubetti di colore da bianco a leggermente paglierino.  
Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 16 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g

**FORMAGGIO GRAN MADDALENA**

*Scaglie vaschetta da 200 gr a 400 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** scaglie di colore da bianco a leggermente paglierino.  
Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 16 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



**FORMAGGIO GRAN MADDALENA**

*Scaglie vaschetta da 500 gr a 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Origine del latte: ITALIA  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** scaglie di colore da bianco a leggermente paglierino.  
Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 16 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g





“ Quando l’**Origine** è protetta  
**siete protetti** anche voi... ”

## Stagionatura

### IL SEGRETO DEL TEMPO

Durante la stagionatura, le forme vengono costantemente spazzolate e girate in media ogni quindici giorni. Al compimento del nono mese dalla formatura, il formaggio viene sottoposto all’espertizzazione: un esame effettuato da personale di provata esperienza e specificamente addestrato a questo tipo di verifiche, teso ad accertare che il formaggio abbia le caratteristiche previste dal proprio Disciplinare.

Se le verifiche daranno esito positivo, il formaggio verrà marchiato a fuoco con il tipico marchio a losanga Grana Padano, che costituisce il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l’utilizzo della DOP. Se invece le verifiche dovessero evidenziare che il prodotto non ha le caratteristiche richieste dal Disciplinare, avrà luogo la cancellazione dei contrassegni d’origine impressi dalle fascere mediante retinatura (apposizione di una serie di “X” su tutto lo scalzo) o sbiancatura della forma.

Anche sulle confezioni di Grana Padano DOP in porzioni e grattugiato deve figurare - previa apposita autorizzazione rilasciata dal Consorzio di Tutela - la riproduzione del celebre marchio a losanga in nero su campo giallo, a garanzia che il formaggio contenuto nelle confezioni ha ottenuto la marchiatura a fuoco e può quindi legittimamente fregiarsi della DOP Grana Padano.





## Grana Padano DOP. È uno e uno soltanto: GRANA È SOLO PADANO.

Grana Padano DOP è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta: tutte le fasi fondamentali della sua filiera produttiva avvengono obbligatoriamente nella sua zona di origine. Grana Padano DOP è un formaggio prodotto da latte crudo, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. Grana Padano DOP si produce esclusivamente in 32 province della Pianura Padana.

**GRANA PADANO DOP**  
Cubetti vaschetta da 200 gr a 400 gr

pag. 28

**GRANA PADANO DOP**  
Scaglie vaschetta da 500 gr  
a 1000 gr

pag. 29

**GRANA PADANO DOP**  
Cubetti vaschetta da 500 gr  
a 1000 gr

pag. 28

**GRANA PADANO DOP**

Forma e porzionato in  
ottavi e quarti sottovuoto

pag. 24

**GRANA PADANO DOP**

Grattugiato Busta 5000 gr

pag. 27

**GRANA PADANO DOP**

Grattugiato Busta 1000 gr

pag. 27

**GRANA PADANO DOP**  
Scaglie vaschetta da 200 gr a 400 gr

pag. 28

**GRANA PADANO DOP**  
Porzionato da 200 gr a 300 gr

pag. 25

**GRANA PADANO DOP**  
Porzionato 350 gr

pag. 25

**GRANA PADANO DOP**  
Porzionato da 500 gr a 1000 gr

pag. 24

**GRANA PADANO DOP**  
Grattugiato Busta 100 gr

pag. 27





### GRANA PADANO DOP

#### Forma

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO  
**Modalità di conservazione:** Tra i 15 e i 22°C e con 80-90% di umidità relativa.  
**Caratteristiche organolettiche:** Colore: da bianco a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Occhiatura: appena visibile.  
**Stagionatura:** minimo 10 mesi

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



### GRANA PADANO DOP

#### Porzionato in ottavi sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** Minima 10 mesi. A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



### GRANA PADANO DOP

#### Porzionato da 500 gr a 1000 gr sottovuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** Minima 10 mesi. A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g

### GRANA PADANO DOP

#### Porzionato da 200 gr a 300 gr termoformato sotto vuoto e/o atmosfera protettiva

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** Minima 10 mesi. A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni sottovuoto/ 90 giorni in atmosfera protettiva dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g

### GRANA PADANO DOP

#### Porzionato 350 gr sotto vuoto

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** Struttura della pasta finemente granulosa. Frattura radiale a scaglia. Occhiatura appena visibile. Sapore fragrante, delicato. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino.  
**Stagionatura:** Minima 10 mesi. A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 180 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



“Serve *Tempo* e *Passione*  
per dar vita a qualcosa  
di *Unico*.”



### GRANA PADANO DOP

*Grattugiato Busta 100 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Stagionatura:** Minima 10 mesi.

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



### GRANA PADANO DOP

*Grattugiato Busta 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Stagionatura:** Minima 10 mesi.

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



### GRANA PADANO DOP

*Grattugiato Busta 5000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).

**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.

**Caratteristiche organolettiche:** Granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

**Stagionatura:** Minima 10 mesi.

**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 75 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g





**GRANA PADANO DOP**  
*Cubetti vaschetta da 200 gr a 400 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** cubetti di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 12 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



**GRANA PADANO DOP**  
*Cubetti vaschetta da 500 gr a 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** cubetti di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 12 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



**GRANA PADANO DOP**  
*Scaglie vaschetta da 200 gr a 400 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** scaglie di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 12 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g



**GRANA PADANO DOP**  
*Scaglie vaschetta da 500 gr a 1000 gr*

**Ingredienti:** LATTE, sale, caglio, lisozima proteina da UOVO. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto).  
**Modalità di conservazione:** Ad una temperatura compresa tra +4 °C e +6°C.  
**Caratteristiche organolettiche:** scaglie di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.  
**Stagionatura:** Minima 12 mesi - A richiesta ulteriori stagionature  
**Data di scadenza\tmc:** “Da consumarsi preferibilmente entro”: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore energetico:	398 Kcal	Carboidrati:	0 g
	1654 KJ	di cui zuccheri	0 g
Grassi:	28 g	Proteine:	33 g
di cui acidi grassi saturi	18 g	Sale:	1,5 g





“ Una *Forma* di Amore  
e di *Tradizione*. ”





**COOPROLAMA**  
COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE MOLINETTO DI MAZZANO

Molinetto di Mazzano (Bs),  
Viale Brescia 126, Tel. 030.2620280  
e-mail: [info@cooprolama.it](mailto:info@cooprolama.it)  
[www.cooprolama.com](http://www.cooprolama.com)