



**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. MONTAGNA 24 MESI
SEDICESIMI DI FORMA SOTTOVUOTO**

Pezzatura	sedicesimi di forma sottovuoto
Stagionatura	24 mesi
Pezzi	8 per cartone (circa 18 kg)
Cartoni	dimensione: 59,7 X 39,7 X 14,5 cm
Pallet	cartoni N°20 - N°5 piani di N°4 cartoni
Conservazione	+4/ +8°C
Scadenza totale	270 giorni
Codice EAN	2 222838 xxxxxx

Denominazione commerciale: Formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P.

Ingredienti:

- **Latte** crudo di vacca (99,893 %)
- Sale (0,104%)
- Caglio di vitello (0,003 %)

Nel formaggio Parmigiano Reggiano non sono presenti conservanti o altri additivi.



CARATTERISTICHE FISICHE

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Aspetto esteriore	colore paglierino chiaro
Forma	cilindrica a scalzo convesso
Crosta	spessore mm. 5 circa
Aspetto crosta	minuta e fine
Occhiatura	minuta
Sapore	fragrante, delicato, non piccante

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino. Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Composizione media del Parmigiano-Reggiano riferita a 100 g di prodotto:

Acqua	g	30,8	
Acido lattico	g	1,6	
Zuccheri		assenti	
Calcio	mg	1160	
Fosforo	mg	680	
Sodio	mg	650	
Potassio	mg	100	
Magnesio	mg	43	
Zinco	mg	4	
Ferro	mg/kg (ppm)		1.8
Rame	mg/kg (ppm)		8.7
Vitamina A	µg		270
Vitamina B ₁	µg		34
Vitamina B ₂	µg		370
Vitamina B ₆	µg		110
Vitamina B ₁₂	µg		4,2
Vitamina PP	µg		55
Acido Pantotenico	µg		320
Colina	mg		40
Biotina	µg		23
Acido Ascorbico (vit.C)		assente	
Colesterolo	mg		83



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	1671 kJ 402 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

ALLERGENE	PRESENTE / ASSENTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano ,segale , orzo , avena , farro , kamut , o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Semi di sedano e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente



DICHIARAZIONE ASSENZA OGM MATERIE PRIME

1. A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

2. Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA
- COLZA
- PATATA
- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che il prodotto fornito

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003