



**PARMIGIANO REGGIANO DOP GIGANTINA SCELTO 30 MESI
SEDICESIMI DI FORMA SOTTOVUOTO**

Pezzatura	sedicesimi di forma sottovuoto
Pezzi	da kg. 2,3 – 8 pz. per crt.
Codice prodotto	SRG3
Cartoni	kg. 18 misura in cm.: 59,7 x 39,7 x 14,5
Pallet	cartoni N°20 - N°5 piani di N°4cartoni
Temperatura	Conservazione e trasporto C°+4/ +8°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro gg. 270
Codice EAN	2 842419 xxxxxx

Denominazione commerciale: 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	
Cloruro di Sodio	g	1,39	
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 (proteine del latte)
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***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

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