



In milk we trust since 1950

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI IN OTTAVI DI FORMA SOTTOVUOTO

Denominazione commerciale: Parmigiano Reggiano D.O.P.

Ingredienti:

- Latte
- Sale
- Caglio

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
Calcio	mg 1160
Fosforo	mg 680
Sodio	mg 650
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Zinco	mg 4



In milk we trust since 1950

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 saturi	30 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri:	0 g 0 g
Proteine	32 g
Sale	1,6 g

Pezzatura	ottavi di forma sottovuoto
Pezzi	4 pz. per crt.
Codice prodotto	SR24
Cartoni	kg. 18 misura in cm.: 59,7 x 39,7 x 14,5
Pallet	cartoni N°20 - N°5 piani di N°4 cartoni



In milk we trust since 1950

Temperatura	Conservazione e trasporto C°+4/ +8°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro gg. 270
Codice EAN	2215915

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
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo 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

OGM

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 sopra descritto:

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