



**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 24 MESI
PUNTA KG. 1 SOTTOVUOTO MARCHIO DELIZIE DI LATTE**

Pezzatura	Punta taglio a mano sottovuoto termoretraibile
Pezzi	da gr. 1000 circa
Codice articolo	KM3
Stagionatura	minimo garantito 22 mesi
Cartoni	kg. 10 misura 40 x 24 x 19
Pallet	cartoni N° 30 - N° 3 piani di N° 10 cartoni
Temperatura	Conservazione e trasporto DA + 4°C a +8°
Scadenza	Consumarsi preferibilmente entro gg. 270
Codice EAN	2 205747 XXXXX

Denominazione commerciale: Parmigiano Reggiano D.O.P.

Ingredienti:

- Latte crudo di vacca
- Sale
- Caglio di vitello

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	fragante, 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	
Proteine	g	33,0	
Grasso	g	28,4	
Cloruro di Sodio	g	1,39	
Acido lattico	g	1,6	
Zuccheri		assenti	
Valore energetico	Kcal	392	
	Kjoule	1633	
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	

Ripartizione dei componenti del grasso riferiti a 100 grammi di prodotto (valori medi):



In milk we trust since 1950

Grasso totale	28.4
Di cui:	
Acidi Grassi Saturi	20.9
Acidi Grassi Trans	1.1
Acidi Grassi Monoinsaturi	6.2
Acidi Grassi Polinsaturi	0.2

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