

## CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICA 125 GR - SPREADABLE CHEESE WITH ORGANIC PARMIGIANO REGGIANO 125 GR

Denominazione di vendita / Type of Cheese: Pillow crema al Parmigiano Reggiano DOP Biologico / Spreadable cheese with Organic PDO Parmigiano Reggiano

Codice articolo / Article code: 5171536

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight: 125 gr

Shelf life giorni dalla data di produzione/days from production date: 180

Temperatura conservazione / Storage Temperature: < 6°C

Modalità di conservazione / Storage Condition: Refrigerato / Refrigerated

## Ingredienti / Ingredients

Ingrediente e quantità/  
Quantitative Ingredient  
Declaration

Origine Geografica /  
Country of origin

Parmigiano Reggiano D.O.P. biologico 51%,  
Acqua, Sale di fusione: Citrato di sodio, Sale /  
Organic PDO Parmigiano Reggiano 51%, Water,  
Sodium citrate, Salt

Per l'ingrediente Parmigiano Reggiano, la produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po./For the ingredient Parmigiano Reggiano, milk production, processing, minimum maturation and packaging are carried out exclusively in the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna to the left of the Reno river and Mantua to the right of the Po river.





## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

### Aspetto esterno / Sight

Crema spalmabile soffice, cremosa, liscia e di colore paglierino. Non devono essere visibili sfumature di colori anomali indicanti difetti di conservazione / Soft, creamy, smooth, straw-coloured spreadable cream. No abnormal colour nuances indicating defects must be visible.

### Profumi / Smells

L'odore è tipico di questa tipologia di formaggi e deve ricordare quello del Parmigiano reggiano, delicato, intenso, gradevole. Non devono essere percepibili odori pungenti, aciduli o di muffa / The smell is typical of this type of cheese and must be reminiscent of Parmigiano Reggiano, delicate, intense and pleasant. No pungent, acidulous or mouldy smells should be perceptible.

### Sapore / Taste

Il sapore tipico del prodotto è quello del parmigiano Reggiano: fragrante, avvolgente, delicato, tuttavia intenso e gradevole. Non deve risultare eccessivamente salato, pungente o acidulo. Non devono essere percepibili sapori anomali. / The typical taste of the product is that of Parmigiano Reggiano: fragrant, enveloping, delicate, yet intense and pleasant. It must not be excessively salty, pungent or acidulous. No abnormal flavours should be perceptible.

## Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	906 kJ /	218 kcal
Grassi / Fat	16,8	g
di cui saturi / of which Saturated	11,85	g
Carboidrati / Carbohydrate	1,77	g
di cui zuccheri / of which Sugar	< 0,01	g
Proteine / Protein	14,94	g
Sale / Salt	1,708	g



## Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Escherichia Coli < 10 UFC/g

Salmonella/25 g assente/absent

## Dettagli logistici / Logistic Details

Dimensione pezzo /piece size 3.8cmX10cmX10.2cm

Dimensioni cartone/ Cases size 12cmX20cmX30cm

Peso imballaggio primario /primary packaging weight 125 gr

Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight 2.25 kg

Pezzi per cartone / Pieces per carton 18

Cartoni per strato / Cartons per layer 12

Strati per pallet / Layer per pallet 12

Cartoni per pallet /Cartons per pallet 144

Peso netto pallet / Net weight per pallet 324 kg



## Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO

## OGM

Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003, NON CONTIENE ogm, nè è derivato da ogm, e non contiene ingredienti OGM / Product complies with EU Reg. 1829/2003 and 1830/2003, DOES NOT CONTAIN GMO, nor is derived from GMO, and does not contain GMO ingredients

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it