

Parmigiano Reggiano 24 mesi 150 gr Collezione

Denominazione di vendita / Type of Cheese

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca parzialmente scremato, secondo i requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P. / PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., hard cheese, slowly ripened, produced from raw cow's milk partially skimmed, which complies with the requirements set out in D.O.P. product specification.

Codice articolo / Article code

2541536

Foto del prodotto / Product's Photo



Stagionatura / Aging

24 mesi / months

Shelf life giorni/days

180

Modalità di trasporto/ shipping

Veicoli refrigerati tra +4 e +8°C/ Refrigerated vehicles from +4 e +8°C

Modalità di conservazione / preservation

Refrigerato tra +4 e +8°C/ Refrigerated from +4 e +8°C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte (98.3965%), sale(1.6%),
caglio(0.0035%)./
Milk(98.3965%), salt (1.6%),
rennet(0.0035%)

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.

Caglio e sale:origine UE/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.Salt and rennet:origin EU



Non è ammesso l'uso di additivi. /The use of additives is not allowed

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

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Porzione confezionata in termoformato flessibile/Portion packed in flexible thermoformed
Colore della pasta / Paste colour	Bianco Paglierino/White-Straw-yellow
Consistenza della pasta / Texture	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers
Profumi / Smell	Tipico/Tipycal.
Sapore/taste	Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate

Uso/intended use

Consumo diretto/Direct consumption

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1671 kJ /	402 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	20	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1.6	g
Proteine / Protein	32	g
Fibre/Fiber	0	g

Caratteristiche chimiche/Chemical parameters

MFFB	44.7	%
FIDM	MIN. 32	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Staphylococcus C+ UFC/CFU	<= 100/g
Escherichia Coli UFC / CFU	<= 100/g
Clostridi SH+ UFC/CFU	<=100/g
Muffe e lieviti UFC / Yeast and mould CFU	<=10.000/g

Dettagli logistici / Logistic details

Formato/size	150 gr peso fisso/150 gr fix weight
Imballo / Packaging	Film poliaccoppiato multistrato/Poly laminate multilayer film
Dimensioni imballo primario/ Packaging size	20 x 10.5 x 2 cm
Imballo Secondario/Secondary packaging	Scatola cartone ondulato/Corrugated cardboard box
Dimensioni cartone/ box size	26 x 26 x 13 cm
Tipo di pallet/ Pallet type	EPAL 80 x 120 x 170 cm
Pezzi per cartone/ pieces for box	20
Cartoni per strato /box for layer	12
Strati per pallet/layers for pallet	12
Cartoni per pallet/ Box for pallet	144
Peso del cartone/box weight	3 kg
Peso pallet/pallet weight	432 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/YES
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 ₂ 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 ₂ which are to be 13 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