



Parmigiano Reggiano mezza forma

Parmigiano Reggiano half wheel

Codice / Code: 42052

EAN Code: 2-873982

DESCRIZIONE/DESCRIPTION:

Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte parzialmente scremato, e protetto dall'omonimo consorzio. Ha forma cilindrica, a scalzo leggermente convesso con facce piane. Ha diametro che varia da 35 a 45 cm, l'altezza dello scalzo è 20-26 cm. La crosta è di colore paglierino naturale, l'aroma fragrante, delicato, saporito. Il periodo minimo di stagionatura è di 12 mesi. Il formaggio viene tagliato in due parti e confezionate sottovuoto.

This is an hard cheese, cooked and slow aging, produced with milk partially skimmed, registered and controlled by the Parmigiano Reggiano Association. It has cylindrical shape, heel slightly convex, with flat sides, the diameter varies from 35 to 45 cm, the height of the rind is about 20-26 cm. The crust is natural straw color, aroma fragrant, delicate, tasty. The minimum aging period is 12 months. The cheese is portioned into two parts and they are packed in vacuum-packed.

INGREDIENTI/INGREDIENTS:

Latte, sale, caglio. **ALLERGENI:** latte.

*Milk, salt, rennet. **ALLERGENS:** milk.*

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

NUTRITIONAL TYPICAL VALUES FOR 100 g:

Energia / Energy:	1633 kJ
	392 kcal
Grassi totali / Total Fats:	28,4 g
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids:	18,7 g
Carboidrati / Carbohydrates:	0 g
Zuccheri / Sugars:	0 g
Proteine / Proteins:	33 g
Sale / Salt:	1,4 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

E. coli	< 100 ufc/g
Staphylococchi coag. pos:	< 100 ufc/g
Salmonella	Ass. in 25 g
Listeria monocytogenes:	Ass. in 25 g

PARAMETRI CHIMICI:

CHEMICAL PARAMETERS:

Umidità / Moisture:	25-35%
Grasso sul secco / Fat on dry matter:	Min. 32%

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

TIPO IMBALLO TYPE OF PACKAGING

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKAGE FEATURES

1° imballo / package:	sacchetto in pet / pet bag
2° imballo / package:	1 pezzi per cartone (465 x 470 x 130mm) / n. 1 piece per carton (465 x 470 x 130mm)
3° imballo / package:	
Bancale / Pallet:	

SCADENZA DAL CONFEZIONAMENTO:/BEST BEFORE FROM PACKAGING:

180 giorni

180 days

T° CONSERVAZIONE E TRASPORTO: /T° CONSERVATION AND TRASPORT:

Conservare a temperatura da +4° a +8°C

Storage temperature between +4° and +8°C

Distribuito da:/Distributed by:

BRESCIALAT S.p.A. Via Castellana, 1/A 25032 CHIARI (BS) ITALIA Tel. +39 030 7009 878 Fax +39 030 7009 860 - info@brescialat.it