



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO AOP	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

INGRÉDIENTS

Lait de vache, présure, sel (l'utilisation d'additifs n'est pas autorisée).

DÉFINITION

Fromage à pâte dure, cuit et à maturation lente, produit avec du lait cru partiellement écrémé, enregistré comme Appellation d'Origine Protégée conformément au Règlement (CE) n° 510/2006

FORMULAIRE

Cylindrique, légèrement convexe ou presque droite, avec des faces plates et légèrement frangées.

DIMENSIONS

Diamètre des faces planes de 35 à 45 cm; hauteur du talon de 20 à 26 cm.

POIDS MOYEN

Kg 35/40.

MATURATION

Minimum 24 mois.

TEMPÉRATURE D'ASSAISONNEMENT

Entre 10 ° C et 21 ° C (au moins 16 ° en été).

ASPECT EXTERNE

Croûte de couleur paille.

COLORATION DE PÂTES

Paille.

STRUCTURE

Mineuse granuleuse, fracture en flocons.

AROMA

Parfumé, délicat, savoureux, mais pas épicé

CONTENU DE GRAISSE

Minimum de 32% sur matière sèche

ALLERGÈNES

Le produit appartient à la catégorie "Lait et produits laitiers". Il ne contient aucune source de gluten.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

OGM

Le produit n'est pas composé et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1671 KJ/402 Kcal
Matière grasse	29,7 gr.
dont acides gras saturés	19,6 gr.
Glucides	0 gr.
dont sucres	0 gr.
Protéine	32,4 gr.
Sel	1,6 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 44 x 23 (h)

Mesures de carton: cm 48 x 48 x 26 (h)

N. pièces par carton: 1

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

