



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b>	Data em.	16/05/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	01

### INGREDIENTI

Latte di vacca, caglio, sale (non è ammesso l'uso di additivi).

### DEFINIZIONE

Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. (CE) N.510/2006

### FORMA

Cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate.

### DIMENSIONI

Diametro delle facce piane da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 20 a 26 cm.

### PESO MEDIO

Kg 35/40.

### MATURAZIONE

Minimo 24 mesi.

### TEMPERATURA DI STAGIONATURA

Compresa tra 10°C e 21°C (almeno 16° nel periodo estivo).

### ASPETTO ESTERNO

Crosta di colore paglierino.

### COLORE DELLA PASTA

Paglierino.

### STRUTTURA

Minutamente granulosa, frattura a scaglia.

### AROMA

Fragrante, delicato, saporito, ma non piccante

### CONTENUTO DI GRASSO

Minimo 32% sulla sostanza secca

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### ALLERGENI

Il prodotto appartiene alla categoria "Latte e prodotti a base di latte". Non contiene fonte di glutine.

### OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1671 KJ/402 Kcal
Grassi	29,7 gr.
di cui acidi grassi saturi	19,6 gr.
Carboidrati	0 gr.
di cui zuccheri	0 gr.
Proteine	32,4 gr.
Sale	1,6 gr.

### PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 44 x 23

Misure cartone: cm 48 x 48 x 26 (h)

N. pezzi per cartone: 1

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

