



**ALIMENTARE
FRESCO**
PARMIGIANO REGGIANO

**PARMIGIANO REGGIANO 1/32
DOP KG.1X12**



**CODICE
04828**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Parmigiano Reggiano D.O.P.

In punte 1/32 tagliate a mano e confezionate sottovuoto.

Tipologia prodotto: formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro

Crosta: spessore mm. 5 circa, minuta e fine

Pasta: occhiatura minuta

Sapore, aroma e odore: fragrante, delicato, non piccante

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

270 giorni

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it