



**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](http://www.marchispa.it)