



**ALIMENTARE  
FRESCO**

PARMIGIANO REGGIANO

# PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO KG.1X10



prodotti caseari



**CODICE  
03879**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Parmigiano Reggiano D.O.P. grattugiato. Confezionato in ATM in sacco da 1 Kg.  
Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta.

## **ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA**

Paese di mungitura: Italia

Paese di condizionamento o di trasformazione: Italia

## **STAGIONATURA MINIMA**

Oltre 12 mesi

## **INGREDIENTI**

LATTE, sale, caglio.

\*\*\*LATTE

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** uniforme, bianco o paglierino

**Crosta:** assente

**Pasta:** morbida, aspetto omogeneo e non polverulento

**Sapore, aroma e odore:** sapido, fragrante, delicato e saporito

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

5 +/- 3 °C

## **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

90 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)