



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
PARMIGIANO REGGIANO

**PARMIGIANO REGGIANO DOP  
KG.4,5X4**



**CODICE  
04211**

#### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Parmigiano Reggiano D.O.P.

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 22 mesi

#### **INGREDIENTI**

LATTE, sale, caglio.

\*\*\*LATTE

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** uniforme, bianco o paglierino

**Crosta:** spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato

**Pasta:** compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile

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

#### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

5 +/-3°C

#### **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

180 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)