



## **Parmigiano Reggiano DOP**

**Codice: forma 0201**

### **DESCRIZIONE:**

Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione. Prodotto con latte bovino crudo, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Viene utilizzato il latte delle mungiture della sera parzialmente scremato per affioramento naturale della panna. Questo latte parzialmente scremato viene versato nelle caldaie di rame dove viene mescolato con il latte intero derivante dalla mungitura della mattina. Non è ammesso l'uso di additivi. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 12 mesi. Ha un sapore fragrante e delicato, saporito ma non piccante

### **INGREDIENTI:**

Latte, sale, caglio.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 15°/16°C.**

#### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore medio per 100g di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	1671 kJ – 402 Kcal
GRASSI	29.7 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19.6 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	32.4 g
SALE	1.6 g