





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛



Parmigiano Reggiano D.O.P.



Valore energetico/Brennwert/Energy	392 kcal 1633 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28,4 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	33 g
Sale/Salz/Salt	1,4 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
320	 	1/8= 4,5 kg	ø H cm	24 mesi	32%	 	1

Fornitore: Caseificio Gennari Sergio & Figli

Provenienza: Emilia Romagna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: granulosa-friabile

Gusto: sapido, umami, equilibrato, persistente

Aromi: fieno, frutta secca a guscio, frutta matura

Lieferant: Caseificio Gennari Sergio & Figli

Herkunft: Emilia Romagna

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: körnig-mürbe

Geschmack: schmackhaft, umami, ausgeglichen, anhaltend

Aroma: Heu, reife getrocknete Früchte

Supplier: Caseificio Gennari Sergio & Figli

Origin: Emilia Romagna

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: crumbly-friable

Flavour: sapid, umami, balanced, persistent

Aromas: hay, dried fruits

DESCRIZIONE

Uno dei formaggi più noti in Italia e all'estero, il latte viene raccolto e conferito due volte il giorno. Dal gennaio 2002, su ogni forma viene apposta la placca di caseina, che riposta un codice che lo identifica in modo univoco. Incredibilmente duttile in cucina e utilizzato in svariate ricette dai ripieni alle mantecature ed alle gratinature.

ABBINAMENTI

Vini: rossi di medio corpo secondo il grado di stagionatura, Lambrusco frizzante colli di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino.

Bollicine: Franciacorta

Aceto Balsamico Tradizionale

BESCHREIBUNG

Einer der Erfolgreichsten in und außerhalb Italiens. Die Milch wird täglich zweimal gesammelt. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht. In der Küche sehr vielseitig einsetzbar, von Füllungen und Aufläufen bis zum Überbacken.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino.

Schaumweine: Franciacorta

Aceto Balsamico Tradizionale

DESCRIPTION

One of the most known cheeses both in Italy and worldwide. From January of 2002, it is mandatory to put a small plate on the cheese; the latter comes with a code which identifies unequivocally every cheese wheel. Incredibly versatile in the kitchen, used in various recipes: from fillings and mounting risottos and pasta to cooking au gratin.

PAIRINGS

Wines: medium-bodied red (depending on the degree of maturation), Lambrusco sparkling from the hills around Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino.

Sparkling Wines: Franciacorta

Traditional Balsamic Vinegar