



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Parmigiano Reggiano DOP 24m



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	392 KCAL 1633 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	33 G
Sale/Salz/Salt	1,6 G

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 o 1 kg o 600 g	ø 23 H 12cm	36 M	32 %		1

Fornitore: 243

Provenienza: Emilia Romagna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

Lieferant: 243

Herkunft: Emilia Romagna

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Emilia Romagna

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: granulosa-friabile

Gusto: sapido, umami, equilibrato, persistente

Aromi: fieno, frutta secca a guscio, frutta matura

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: körnig-mürb

Geschmack: schmackhaft, umami,

ausgeglichene, anhaltend

Aroma: Heu, reife getrocknete Früchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: crumbly-friable

Flavour: sapid, umami, balanced, persistent

Aromas: hay, dried fruit, ripe fruit

DESCRIZIONE

Uno dei formaggi di maggior successo sia a livello nazionale che internazionale! È prodotto con le due mungiture della giornata. Dal 2002 ogni forma riporta il numero identificativo del produttore.

BESCHREIBUNG

Einer der erfolgreichsten Käse in- und außerhalb Italiens! Die Milch für diesen Käse wird zweimal täglich gesammelt. Seit 2002 wird auf jede Form die Erkennungsnummer des jeweiligen Produzenten angebracht.

DESCRIPTION

One of the most successful cheeses in and outside Italy! The milk for this cheese is collected twice a day. Since 2002, the identification number of the respective producer has been applied to each mould.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile in cucina, dai ripieni ai soufflé fino alle gratinature.

Vini consigliati: rossi di medio corpo, a seconda dell'invecchiamento, Lambrusco frizzante della provincia di Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, spumanti come Franciacorta

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche bekanntlich sehr vielseitig einsetzbar, von Füllungen und Aufläufen bis zum Überbacken;

Weinbegleitung: Mittelschwerer Rotwein, je nach Reifegrad, Lambrusco frizzante aus der Provinz Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Schaumweine wie Franciacorta

PAIRINGS

As is well known, it can be used in a variety of ways in the kitchen, from fillings and casseroles to gratins;

Wine accompaniment: Medium-bodied red wine, depending on the degree of maturity, Lambrusco frizzante from the province of Parma, Sangiovese, Brunello di Montalcino, sparkling wines such as Franciacorta
Other: Aceto Balsamico Tradizionale

Suggerimento: aceto balsamico tradizionale

Sonstiges: Aceto Balsamico Tradizionale