



FROMAGE

PARMIGIANO REGGIANO

18 MOIS | 24 MOIS

En Italie, il y a plus de 900 ans les moines bénédictins et cisterciens fabriquaient déjà le Parmigiano-Reggiano. Ce fromage a une faible teneur en eau dû à son mode de production et à son long affinage. Il est d'ailleurs fortement concentré en substances nutritives et en énergie. Friable et granuleux, il présente une saveur fruitée et un piquant unique. Ses odeurs et ses arômes se modifient au cours de l'affinage. Ainsi, un Parmigiano-Reggiano de 24 mois conserve ses arômes de lait mais les notes de beurre fondu sont plus évidentes. Il peut se déguster simplement en morceaux avec du pain, accompagné de vin ou ajouté sur les pâtes et les salades. Il peut également être utilisé dans les recettes soit pour la préparation de la farce de pâtes fraîches ou pour celles des viandes.

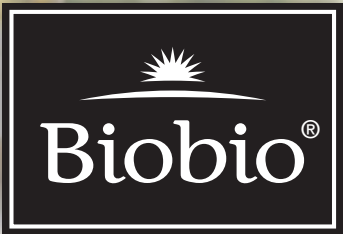
PRODUIT D'ITALIE
SANS LACTOSE
SANS O.G.M.
SANS GLUTEN*



* PAREIL AUX FROMAGES SIMILAIRES



FROMAGE
BIOLOGIQUE



FROMAGE
**PARMIGIANO
 REGGIANO**

18 MOIS | 24 MOIS

INGRÉDIENTS:

LAIT CRU BIOLOGIQUE, SEL, PRÉSURE.

Valeur nutritive	
par cube de 1 po en. (25 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 100	
Lipides 7 g	12 %
saturés 5 g + trans 0 g	24 %
Cholestérol 20 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 8 g	
Vitamine A 4 %	Vitamine C 0 %
Calcium 30 %	Fer 2 %



CATÉGORIE	PÂTE DURE
MATIÈRES GRASSES DE LAIT	28 %
HUMIDITÉ	32 %
DURÉE DE CONSERVATION À 4 °C	6 MOIS
ÂGE	18 MOIS OU 24 MOIS
UNITÉ DE VENTE	POIDS FIXE 15 x 200 g
POIDS BRUT DE LA CAISSE	—
POIDS NET DE LA CAISSE	3 kg (15 x 200 g)
DIMENSIONS DU PRODUIT (long.x larg. x haut.)	200 g - POINTE de 7 x 15 x 2.5 cm 320 g - VARIABLE
DIMENSIONS DE LA CAISSE (long. x larg. x haut.)	20 x 20 x 16.5 cm (15 x 200 g) 38 x 24 x 21.5 cm (30 x 320 g)
CUP (unité)	8 730 13 00101 8 (18 MOIS) 8 730 13 00102 5 (24 MOIS)
CUP (caisse)	20873013001012 (18 MOIS) 20873013001029 (24 MOIS)