Parmigiano Reggiano DOP 1/8, 4,5kg

Parmigiano Reggiano DOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
40158	8 003566 006143	98003566006146	235604

Marke
Vallée Verte

Qualität
EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003 | Lacon
IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft
Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Italien

Verarbeitungsland
Italien

Verpackungsland
Italien

Zutaten
KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Wann Parmigiano Reggiano erstmalig hergestellt wurde ist nicht genau überliefert. Man kann aber sagen, dass es während der römischen Epoche bereits eine reiche Käsetradition in der Poebene gab. Diese ging etwas verloren aber erlebte im Mittelalter eine neue Blüte. Es waren hauptsächlich Mönche, die ab dem 11. Jahrhundert durch Urbarmachung und Wasserregulierung die Voraussetzungen für den Ausbau der Rinderhaltung schafften. In der Folge standen enorme Milchmengen zur Verfügung, die den täglichen Bedarf der Landbevölkerung überstiegen. Dadurch ergab sich der Anreiz und die Notwendigkeit, die Milch zu haltbarem Käse zu verarbeiten.

Das Herkunftsgebiet von Parmigiano Reggiano besteht aus 5 Provinzen beziehungsweise Teilen davon: Bologna linksseitig des Flusses Reno, Mantova rechtsseitig des Flusses Po, Modena, Parma und Reggio Emilia.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 09:04:17

Parmigiano Reggiano DOP 1/8, 4,5kg

Parmigiano Reggiano DOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
40158	8 003566 006143	98003566006146	235604

Besonderheiten

"Parmigiano Reggiano" ist seit 1954 in Italien und seit 1996 europaweit als Ursprungsbezeichnung geschützt.
Für jeden Laib werden ca. 550 Liter frische, rohe Bio-Milch benötigt. Das Markenzeichen "Parmigiano Reggiano" wird auf dem gesamten seitlichen Rand der Laibe eingeprägt, weshalb es auch auf den kleinsten Stücken noch zu erkennen ist.

Kurzbeschreibung

Mürbe und kristallin in der Struktur. Salzig, fein-säuerlich und leicht fruchtig. Reibekäse-Klassiker oder gebrochen zu Crema di Balsamico genießen.

Rezept, Zubereitung

Pur genießt man Parmigiano Reggiano gern mit der Süße und leichten Säure eines traditionellen Balsamico-Essig von Modena oder Reggio Emilia. Ein paar Tropfen genügen.

Polenta cùnsa (Polenta mit Käse)
Schon die Römer kannten ein Rezept für Pulmentum, einen Vorläufer unserer heutigen Polenta.

Zutaten für 4 Personen: 1,5 l Wasser | 1 EL Salz | 500 g Polentagrieß | 30 g Butter | 100 g Parmigiano Reggiano
Das Wasser mit Salz in einer großen Pfanne aufkochen. Den Maisgrieß wie auf der Verpackung beschrieben fertigstellen. Die Polenta anrichten, mit Käse bestreuen und mit heiß gemachter Butter begießen. Man kann die Polenta auch auf ein Brett gießen, nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, diese in Butter leicht anbraten und anschließend mit Käse bestreuen.

An Getränken harmonieren körperreichen Weine wie Lambrusco oder Castelvetro oder Rotweine wie Barbera dei Colli Piacentini, Rosso Piceno und Merlot di Aprilia.

Quelle Inhalte: Europäische Kommission und Hersteller

Herstellung

Die Milchgewinnung und die Weiterverarbeitung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Die rohe Vollmilch wird an die Käserei geliefert. Die durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmte Milch vom Vorabend wird im Kupferkessel mit der Vollmilch vom nächsten Morgen gemischt, so dass ein ganz bestimmtes Verhältnis von Fett zu Kasein entsteht. Der rohen Milch wird fermentierte Molke hinzugegeben. Nach der Gerinnung, die ausschließlich durch die Zugabe von Lab aus Kälbermägen eingeleitet wird, folgen das Brechen der geronnenen Masse und das Erwärmen. Nachdem sich die Käsemasse am Kesselboden abgesetzt hat, wird sie in spezielle Formen umgefüllt. Es werden die Markenzeichen angebracht. Nach einigen Tagen erhält der Laib ein Bad in der Salzlake und kommt anschließend für mindestens zwölf Monate ins Reifelager. Die mindestens zwölf Monate dauernde Reifung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Am Ende der Mindestreifezeit wird jeder Laib von Fachleuten eingehend auf die Übereinstimmung mit den Produktspezifikationen überprüft.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Mittlerweile hat das Unternehmen seinen Sitz an der Via Emilia zwischen Reggio Emilia und Parma, wo sich die Verwaltungsbüros und ein Reifekeller befinden. Die Produkte werden nach traditionellen Methoden hergestellt.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 09:04:17

Parmigiano Reggiano DOP 1/8, 4,5kg

Parmigiano Reggiano DOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
40158	8 003566 006143	98003566006146	235604

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Emilia-Romagna
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 32 %
mindestens	ja
Produzent	Montanari & Gruzza
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Halbfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 20 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	20 Monat(e)
Grund für Version	Sonstige: GTIN-14 Änderung

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009, DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Parmidschjano Rädschjiano

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 09:04:17

Parmigiano Reggiano DOP 1/8, 4,5kg

Parmigiano Reggiano DOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
40158	8 003566 006143	98003566006146	235604

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1671 kJ / 402 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	LDPE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	charakteristisch umami, angenehme Salznote mit dezenter Säure und süßem Aroma im Abgang
Geruch	frisch, nach Zitrus, charakteristisch nach Parmesan
Konsistenz	mürbe, kreidig, bröckelig, trocken

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 09:04:17