

Artikelnummer 40155	GTIN-Stück  8 003566 006297	GTIN-Verpackung 98003566006290	eco-ID 237747	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Zutaten

KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, tierisches 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.

Der Hersteller dieses Parmigiano Reggiano wurde im Jahr 1950 in der Provinz von Reggio Emilia gegründet. Die Söhne der Firmengründer erbten die Leidenschaft ihrer Väter und begannen damit, das wachsende Geschäft zu verwalten. 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.

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 eingepreßt, weshalb es auch auf den kleinsten Stücken noch zu erkennen ist.



Parmigiano Reggiano DOP, 35kg

Parmigiano Reggiano DOP



Artikelnummer 40155	GTIN-Stück  8 003566 006297	GTIN-Verpackung 98003566006290	eco-ID 237747	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

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.

Quelle Inhalte: Europäische Kommission und Hersteller

Herstellung

Die Haltung von Milchvieh, dessen Milch zur Weiterverarbeitung als Käse „Parmigiano Reggiano“ bestimmt ist, erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Die Milchgewinnung und die Weiterverarbeitung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. 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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose



Parmigiano Reggiano DOP, 35kg

Parmigiano Reggiano DOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
40155	 8 003566 006297	98003566006290	237747	

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	mindestens 32 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
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	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	20 Monat(e)
Grund für Version	Sonstige: GTIN-14 Korrektur

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Parmidschjano Rädschjano
-------------------	--------------------------

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



Parmigiano Reggiano DOP, 35kg

Parmigiano Reggiano DOP



Artikelnummer 40155	GTIN-Stück  8 003566 006297	GTIN-Verpackung 98003566006290	eco-ID 237747	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	PE

Sensorik, Beschaffenheit

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