



# Parmigiano Reggiano DOP, 1,5kg

*Parmigiano Reggiano DOP*



<b>Artikelnummer</b> 40152	<b>GTIN-Stück</b>  8 003566 006594	<b>GTIN-Verpackung</b> 98003566006597	<b>eco-ID</b> 237850	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

C.C.P.B., EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

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.



# Parmigiano Reggiano DOP, 1,5kg

*Parmigiano Reggiano DOP*



<b>Artikelnummer</b> 40152	<b>GTIN-Stück</b>  8 003566 006594	<b>GTIN-Verpackung</b> 98003566006597	<b>eco-ID</b> 237850	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

"Parmigiano Reggiano" ist seit 1954 in Italien und seit 1996 europaweit als Ursprungsbezeichnung geschützt. Für jeden Laib Parmigiano Reggiano werden ca. 550 Liter frische, rohe Bio-Milch benötigt. Das Markenzeichen mit der Aufschrift "Parmigiano Reggiano" wird auf den gesamten seitlichen Rand der Laibe eingepreßt, 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. 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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu einem Parmigiano Reggiano harmonieren körperreichen Weine wie Lambrusco oder Castelvetro oder Rotweine wie Barbera dei Colli Piacentini, Rosso Piceno und Merlot di Aprilia.

## 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

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose



**Parmigiano Reggiano DOP, 1,5kg**  
*Parmigiano Reggiano DOP*



<b>Artikelnummer</b> 40152	<b>GTIN-Stück</b>  8 003566 006594	<b>GTIN-Verpackung</b> 98003566006597	<b>eco-ID</b> 237850	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

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

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b>	ja
<b>Staatliche Siegel</b>	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b>	Italienische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b>	IT-BIO-009
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b>	C.C.P.B.
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b>	geschützte Ursprungsbezeichnung

### weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b>	Parmidschjano Rädschjano
-------------------	--------------------------

### Gesetzliche Angaben

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



# Parmigiano Reggiano DOP, 1,5kg

*Parmigiano Reggiano DOP*



<b>Artikelnummer</b> 40152	<b>GTIN-Stück</b>  8 003566 006594	<b>GTIN-Verpackung</b> 98003566006597	<b>eco-ID</b> 237850	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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, leicht fruchtig
Geruch	frisch, nach Zitrus, charakteristisch nach Parmesan
Konsistenz	mürbe, kreiidig, bröckelig, trocken