

**bio-verde**

# Parmigiano Reggiano "Originale" gerieben D.O.P. 40 g, 40g

*Parmigiano Reggiano "Originale" D.O.P 40 g gerieben*

**Artikelnummer**

10777

**GTIN-Stück**

4 000915 107777

**GTIN-Verpackung**

4 000915 307771

**eco-ID**

30086

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte  
Ursprungsbezeichnung

**Öko-Kontrollstelle**

IT-BIO-006 | ICEA

**Zollrechtliche Herkunft**

Italien (IT)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Italien

**Verarbeitungsland**

Italien

**Verpackungsland**

Italien

**Zutaten**

KUHMITLICH\*, Salz, tierisches Lab

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.*

**Besonderheiten**

Beste Qualität, bereits frisch gerieben im praktischen 40g Beutel für die schnelle, feine Küche.

**Kurzbeschreibung**

Der Parmigiano Reggiano ist einer der berühmteste italienische Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (D.O.P.). Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

**Hinweise zur Handhabung oder Verwendung**

Der Parmigiano Reggiano ist bereits gerieben und wird über Pasta- oder Gemüse-Gerichte gestreut.





# Parmigiano Reggiano "Originale" gerieben D.O.P. 40 g, 40g

*Parmigiano Reggiano "Originale" D.O.P 40 g gerieben*



<b>Artikelnummer</b> 10777	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107777	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307771	<b>eco-ID</b> 30086	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Herstellung

Die Rohmilch für den Parmigiano Reggiano stammt aus der Provinz Reggio Emilia. Auch die Herstellung findet dort nach festen Regeln statt, so ist zum Beispiel die Gabe von Silo-Viehfutter verboten und der Käse darf nur in der Zeit vom 01. April bis zum 11. November hergestellt werden. Die Reifezeit für den Extrahartkäse Parmesan beträgt 1 Jahr. Für eine Käserad á 36kg benötigt man 576l Milch.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den Parmigiano Reggiano im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4-8 °C aufbewahren.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Parmigiano Reggiano "Originale" gerieben D.O.P. 40 g, 40g

*Parmigiano Reggiano "Originale" D.O.P 40 g gerieben*



<b>Artikelnummer</b> 10777	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107777	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307771	<b>eco-ID</b> 30086	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Reggio Emilia
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 32 % ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Halbfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	gerieben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	12 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	100% Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Italienischer Hartkäse gerieben mindestens 32% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing



# Parmigiano Reggiano "Originale" gerieben D.O.P. 40 g, 40g

*Parmigiano Reggiano "Originale" D.O.P 40 g gerieben*



<b>Artikelnummer</b> 10777	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107777	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307771	<b>eco-ID</b> 30086	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## 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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,6 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz	geriebener Hartkäse
------------	---------------------

## BioBook

BioBook Postingtyp	Bild
BioBook Postingtext	Der Parmigiano Reggiano ist der berühmteste italienische Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (D.O.P.). Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von diesem Gebiet stammen. Die Reifezeit für den Parmesan beträgt 24 Monate, erst dann erreicht der Käse seinen voll ausgereiften würzigen Geschmack mit einer leichten Nussnote.
BioBook Posting Briefing intern	Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de