

**PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE ANTICHE RAZZE 150 GR -
PARMIGIANO REGGIANO RED COWS ANTICHE RAZZE 150 GR**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse marchio ANTICHE RAZZE / PDO Parmigiano Reggiano Red cow ANTICHE RAZZE brand

Codice articolo / Article code 1431641

Foto del prodotto / Product's Photo



Le immagini prodotto sono inserite a scopo illustrativo, sono puramente indicative e non costituiscono elemento contrattuale/Product images are included for illustrative purposes only, are for guidance only, and do not constitute a contractual element

Shelf life giorni/days 180 dalla data di confezionamento/form packing date

Temperatura conservazione / preservation temperature da 2°C a 8° C / From 2°C to 8° C

Stagionatura/Seasoning 24 mesi/months

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient Origine Geografica /
Country of origin

LATTE vaccino, sale marino,
caglio di vitello / Cow MILK,
sea salt, calf Rennet

La produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po./Milk production, processing, minimum maturation and packaging are carried out exclusively in the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna to the left of the Reno river and Mantua to the right of the Po river.



CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Dura, liscia, di colore scuro o giallo - dorato / Hard, smooth, dark yellow - golden
Colore della pasta / Paste colour	paglierino o giallo / pale yellow or yellow
Consistenza della pasta / Texture	Formaggio duro, frattura a scaglie, priva di fessure/Hard cheese, flake fracture, without cracks
Aroma e sapore / Flavour and taste	Caratteristico, Aroma e gusto intensi ma non piccanti/Characteristic, Intense aroma and taste but not spicy

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1671 kJ /	402 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	20	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1,6	g
Proteine / Protein	32	g

Parametri chimici/Chemical parameters

Grasso sul secco / Fat on dry matter (%) Min. 32

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti. /According to European Regulations 1829/2003 and 1830/2003, we declare that product above is free from GMO contaminations (excluding casual or technical unavoidable contamination with genetic material up to a limit value of 0.9% referred to a single ingredient) or has not been produced from GMO or does not contain ingredients produced from GMO included additives and aromas, or does not comply at mentioned Regulations.

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Conformi al regolamento 2073 del 2005 e successive modifiche. / Complying with regulation 2073 of 2005 as amended

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo primario /Primary packaging	Sottovuoto con etichetta fronte identificativa della razza, ed etichetta retro, incartato in carta usomano avorio./Vacuum-packed with front label identifying the breed, and back label, wrapped in ivory usoman paper.
Imballo secondario /Secondary packaging	Cartone/Carton
Peso netto pezzo/Net weight piece	150 gr
Dimensioni imballo secondario/Secondary packaging dimension	40 x 26 x 11 cm
Tara imballo secondario/Secondary packaging tare	0.360 kg
Pezzi per cartone / Units per box	32
Colli per strato / Cases per layer	9
Strati per Pallet / Layers per pallet	15 max
Colli per Pallet / Cases per pallet	135 max
Altezza pallet/Pallet height	180 cm con /with pallet
Ean pezzo/piece	8052530880166

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO