



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

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10777	 4 000915 107777	 4 000915 307771	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

KUHMILCH*, 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., 40g

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10777	 4 000915 107777	 4 000915 307771	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 ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



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

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10777	 4 000915 107777	 4 000915 307771	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
Fett i. Tr.	mindestens 32 %
mindestens	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

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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



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

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10777	 4 000915 107777	 4 000915 307771	30086	

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. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de