



Parmigiano Reggiano D.O.P.italienischer Hartkäse, egalisiert, 125g

Parmigiano Reggiano D.O.P. 125 g italienischer Hartkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10780	 4 000915 107807	 4 000915 307801	71303	

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*, Meersalz, 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.

Allgemeines

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 dieser Region stammen.

Besonderheiten

Die Reifezeit für den Parmesan beträgt 18 Monate, erst dann erreicht der Käse seinen voll ausgereiften würzigen Geschmack mit einer leichten Nussnote.





Parmigiano Reggiano D.O.P.italienischer Hartkäse, egalisiert, 125g

Parmigiano Reggiano D.O.P. 125 g italienischer Hartkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10780	 4 000915 107807	 4 000915 307801	71303	

Kurzbeschreibung

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 dieser Region stammen.

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. 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 D.O.P.italienischer Hartkäse, egalisiert, 125g

Parmigiano Reggiano D.O.P. 125 g italienischer Hartkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10780	 4 000915 107807	 4 000915 307801	71303	

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	18 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	18 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	Stickstoff 70% / Kohlenstoffdioxid 30%
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse aus Italien - mind. 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 D.O.P.italienischer Hartkäse, egalisiert, 125g

Parmigiano Reggiano D.O.P. 125 g italienischer Hartkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10780	 4 000915 107807	 4 000915 307801	71303	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... PP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz..... Hartkäse aus Schafmilch

BioBook

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 dieser Region stammen.

BioBook Posting Briefing intern..... Die Reifezeit für den Parmesan beträgt 18 Monate, erst dann erreicht der Käse seinen voll ausgereiften würzigen Geschmack mit einer leichten Nussnote. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de