

PARMIGIANO 24 mois portion 200G AOP

FRAIS EMBALLÉ

ITALIE

LAIT CRU

VACHE



8010883000341

REF INTERNE

6465

Conditionnement: **x12**

Poids: **0,200 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage italien d Appellation d Origine Protégée (AOP), le Parmigiano Reggiano est élaboré selon un savoir-faire traditionnel dans une zone géographique limitée du nord de l Italie. Affiné au minimum 24 mois, il développe une texture ferme et friable, ponctuée de cristaux naturels de tyrosine, ainsi qu un goût riche et équilibré aux notes de fruits secs, de lait cuit et de beurre.

Conditionné en portion fixe de 200 g et emballé sous vide, il garantit une conservation optimale et une praticité d utilisation.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	ITALIE
Département	ITALIE
Label	AOP BIO
Producteur/Affineur	COLLA SPA

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	38 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fraiche découpe

Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, présure, ferments lactiques



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1937kj /465kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	17g
Glucides	4.1g
dont sucre	0.9g
Protéines	38g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	2765
Ref interne	6465
Gencod	8010883000341
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x12
Poids colis	2,400 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,200 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

