agenzia perdonà Rev. 2017.01

Ca' Verde
dal 1985 solo agricoltura biologica

Stagionati di mucca

Parmigiano Reggiano



Descrizione Formaggio a pasta dura cotta a lenta maturazione. Peso 35 kg circa. Maturazione 20-24 mesi.

Ingredienti LATTE vaccino*, sale marino, caglio.

** ingrediente biologico*

Conservazione forme intere 15 °C - porzioni sottovuoto 5-7 °C

Controllo IT BIO 004 08-02411

Stabilimento IT 08/799 CE

Proviene da un'azienda a ciclo chiuso interamente dedita alla produzione di Parmigiano Reggiano Bio. Coltiva con metodo biologico 150 ettari di prati e seminativi nell'alta collina parmense per nutrire 300 bovini di razza bruna, di cui 150 in lattazione, dai quali ottiene il latte necessario alla produzione di 4-6 forme di parmigiano reggiano bio al giorno.
Una filiera interamente dedicata alla produzione di Parmigiano Reggiano Bio ed una qualità perseguita accuratamente e riconosciuta con una medaglia conquistata in Francia nel 2003 alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Parm. Regg. *Forma*	Parm. Regg. *Porzioni*
Codice articolo	F6PR	F6PR1
Codice EAN	2152270	2152270
Codice Controllo Bio	IT ASS 15214 PR0644	ITBIO004 CUA:01969 140340
Confezione	Sfusa	Busta sottovuoto
Shelf-life	60 gg	60 gg
Peso netto	35 kg circa	250 g circa
Peso lordo	35,7 kg circa	256 g circa
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28 cm	40x40x28 cm
Conf. per cartone	1	24
Cartoni per strato	6	6
Strati per pallet	5	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1566 kJ - 374 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	33 g
Sale	1,5 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	< 1.000
Escherichia coli	Ufc/g	Assente
Staphilococcus a.	Ufc/g	Assente
Salmonella	n°/25 g	Assente
Listeria m.	n°/25 g	Assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**