



Sfoglie al Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi con olio d'oliva

Scheda tecnica - BUSTA 50 g

DENOMINAZIONE

Parmonie
con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le Parmonie sono sfogliatine al Parmigiano Reggiano, nate dalle sapienti mani e dalla ricetta di Remo Bronzoni, storico fornaio del paese di Bibbiano in provincia di Reggio Emilia, dove centinaia di anni fa è nato il formaggio più famoso al mondo, il Parmigiano Reggiano.

Le Parmonie hanno l'aspetto delle patatine, ma senza dividerne la materia prima: gli ingredienti sono Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi, olio d'oliva, farina e sale. **Non sono fritte, ma cotte al forno.** Sono prodotte **senza aggiungere conservanti** e confezionate in buste in atmosfera protettiva, così da garantire al prodotto freschezza e fragranza per otto mesi.

Le Parmonie hanno superato il controllo del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano ed ottenuto l'autorizzazione ad utilizzare la denominazione "Sfoglie al Parmigiano Reggiano DOP, dorate al forno e insaporite con olio d'oliva" e "Parmonie al Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi".

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno.

CODICE DOGANALE

1905 90 90

INGREDIENTI

Farina di frumento, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi (22%), semola di grano duro, olio d'oliva, sale.

Allergeni

Il prodotto contiene glutine e derivati del latte.

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia		kJ	1802
		kcal	428
Grassi		g	14,2
di cui saturi		g	6,2
Carboidrati		g	59,1
di cui zuccheri		g	1,1
Proteine		g	18,2
Fibre		g	1,8
Sale		g	3,9

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Sfoglie ellittiche dello spessore di due mm circa.
Colore:	Dorato.
Odore:	Fragrante e intenso, ricco di sfumature che derivano dalla combinazione di Parmigiano Reggiano e olio di oliva.
Sapore:	Intenso e avvolgente, caratterizzato dalla presenza di Parmigiano Reggiano e olio di oliva, gradevolmente salato.
Consistenza:	Croccante e friabile, da la sensazione di "sciogliersi in bocca".

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale:	< 10 ufc/g
Muffe:	< 100 ufc/g
Lieviti:	< 100 ufc/g
Attività dell'acqua:	0,212

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce diretta del sole.
Il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva.

GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF LIFE)

240 gg a temperatura ambiente (25 °C)

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Evitare l'esposizione prolungata a temperature superiori ai 25 °C.

FORMATO CONFEZIONI - CARTONI

	Formato	BUSTA
IMBALLO PRIMARIO	Peso netto confezione (g)	50
	Codice EAN confezione	8052478870069
	Dimensioni confezione (cm)	11 x 5,5 x h 19
	Materiale imballo primario	PP/PETMET/PE45
	Peso lordo confezione (g)	57
IMBALLO SECONDARIO	Codice EAN cartone	8052478875170
	Dimensioni cartone (cm)	60 x 26 x h 33
	Confezioni per cartone	42
	Peso lordo cartone (kg)	2,9
PALLET	Cartoni per strato	6
	Strati per pallet	6
	Cartoni per pallet	36
	Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x h 212
	Peso lordo pallet (kg)	125

