



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

## Scheda tecnica - VASCHETTA 75 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 vaschette trasparenti in atmosfera protettiva, così da garantire al prodotto freschezza e fragranza per sette 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)

210 gg a temperatura ambiente (non superiore a 25 °C)

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

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

## FORMATO CONFEZIONI - CARTONI

	Formato	VASCHEFFE
IMBALLO PRIMARIO	Peso netto confezione (g)	75
	Codice EAN confezione	8052478870007
	Dimensioni confezione (cm)	22,5 x 14,5 x h 2,0
	Materiale imballo primario	PET/EVOH/PE
	Peso lordo confezione (g)	102
IMBALLO SECONDARIO	Codice EAN cartone	8052478875002
	Dimensioni cartone (cm)	58 x 25 x h 28,5
	Confezioni per cartone	40
	Peso lordo cartone (kg)	4,7
PALLET	Cartoni per strato	6
	Strati per pallet	7
	Cartoni per pallet	42
	Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x h 214
	Peso lordo pallet (kg)	217



## FORMATO CONFEZIONI - ESPOSITORI VASCHEFFE

	Formato	VASCHEFFE
	Peso netto confezione (g)	75
IMBALLO SECONDARIO	Codice EAN espositore	8052478875125
	Dimensioni espositore (cm)	50 x 39 x h 70
	Confezioni per espositore	112
	Peso lordo espositore (kg)	14,9
PALLET	Espositori per strato	4
	Strati per pallet	3
	Espositori per pallet	12
	Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x h 214
	Peso lordo pallet (kg)	191