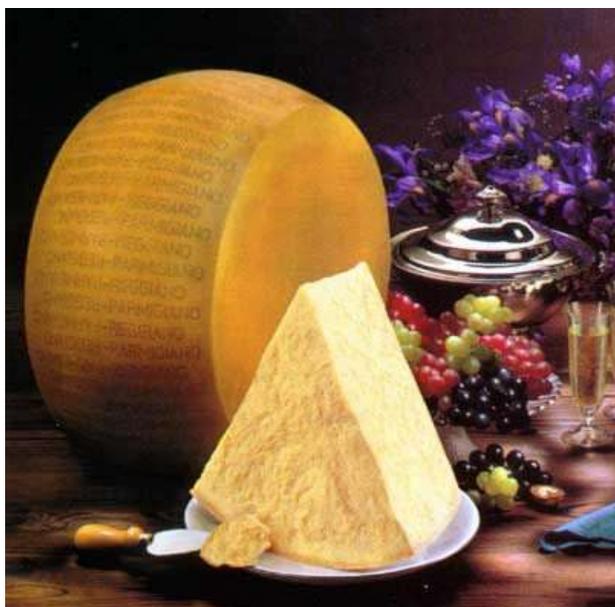


# SCHEDA TECNICA



- Le origini del Parmigiano Reggiano risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo
- I primi caselli nacquero presso i monasteri cistercensi di Parma e i monasteri benedettini di Reggio-Emilia
- È ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabili, per la presenza di enzimi che modificano la caseina e la rendono altamente digeribile: per questo motivo è indicato anche per le persone intolleranti alle proteine del latte vaccino
- Ricco di sostanze nutritive, è indispensabile per la crescita dei bimbi, per la salute degli adolescenti e degli anziani e per fornire energia pronta a pratica sport
- È un formaggio a pasta dura a lunga stagionatura e in cucina è ottimo accompagnato da un bicchiere di Lambrusco, a scaglie con l'Aceto Balsamico di Modena, da solo o con la frutta di stagione

## Parmigiano Reggiano DOP

### DATI GENERALI

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Ingredienti       | Latte di vacca, sale, caglio       |
| Stagionatura      | Da 12 a 24 mesi                    |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 35/40 kg circa |
| Stoccaggio        | 6 - 22 °C                          |
| Origine del latte | Italia                             |

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Valore energetico   | 402 kcal / 1671 kj |
| Grassi              | 29.70 g            |
| Acidi grassi saturi | 19.60 g            |
| Carboidrati         | 0.00 g             |
| Zuccheri            | 0.00 g             |
| Proteine            | 32.40 g            |
| Sale                | 1.60 g             |

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Grasso in contenuto secco | 40 %   |
| Grasso                    | 28,4 % |
| Umidità                   | 30,8 % |