



**PARMIGIANO  
REGGIANO  
DOP**



# PARMIGIANO REGGIANO DOP

## **Il RE dei formaggi.**

Formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, con alto contenuto di proteine, vitamine e minerali.

Il Parmigiano-Reggiano è ricco di aminoacidi essenziali e facilmente assimilabile, 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.

Si caratterizza inoltre come un alimento privo di lattosio.

Il Parmigiano-Reggiano ha un contenuto di grassi inferiore alla maggior parte degli altri formaggi, in quanto prodotto con latte parzialmente scremato.

Ricco di calcio e di sostanze nutritive.

L'invecchiamento naturale rende facile la "digeribilità" del Parmigiano-Reggiano e sviluppa una complessità di aromi e sapori straordinari.

**Ingredienti:** latte vaccino (il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, viene aggiunto al latte della mungitura del mattino seguente), caglio (solo caglio naturale di vitello), sale.

Nel Parmigiano Reggiano non sono permessi conservanti o additivi di sorta.

**Stagionatura:** da un minimo di 24 mesi fino a 30 mesi e oltre.

**Pezzatura:** mediamente 35/40 kg per forma.

**Confezionamento:** 1 forma per cartone.



Prosciuttificio

**BOSCHI ELIDIO**

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - [infoprosciutti@boschielidio.it](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)