

**Bio Montanari & Gruzza Parmigiano Reggiano D.O.P., ca. 2,2 kg 24 Monate gereift -
laktosefrei -**

Artikelnummer:	127258
Artikelbezeichnung:	Bio Montanari & Gruzza Parmigiano Reggiano D.O.P
Marke / Hersteller:	Bio Montanari & Gruzza
Herkunftsland:	Italien
Qualität / IK Kürzel:	EG-VO 834/2007 verarb. Prod.
Prüfkennzeichen:	geschützte Ursprungsbezeichnung
Geschmacksbeschreibung:	vollmundig-würzig, mit blumig- fruchtiger Note
weitere Zutaten:	KUHMILCH* (ROHMILCH*), Steinsalz, tierisches Lab *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Fettgehalt:	mind. 43,0 % in Trockenmasse
Gewicht:	ca. 2 kg
Käsegruppe:	Bio-Hartkäse
Reifezeit:	24Monat(e)
Milchart:	Kuh
Rohmilch:	Ja
Lab:	tierisches Lab
Lactosefrei:	Nein
Rinde verzehrbar: (Empfehlung des Herstellers)	Ja
Kunststoffüberzug: (nicht zum Verzehr geeignet)	Nein
Rindengereift:	Ja
Salzgehalt in %:	1,6 %
Salzart:	Steinsalz
Schimmelgereift:	Nein
Allergiehinweise (enthält):	Milcherzeugnisse, Milchprotein (Die Angaben beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf die Rezeptur des jeweiligen Produktes und nicht auf Untersuchungsergebnisse.)
Sonstiges:	Keine



Nährwertangaben:

Fettgehalt:	30 / 100 g
davon gesättigte Fettsäuren:	20 / 100 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,30 / 100 g
davon mehrf. ungesättigte Fettsäuren:	0,80 / 100 g
Eiweiss:	32 / 100 g
Salzgehalt:	1,60 / 100 g
Brennwert in kJ:	1.671 / 100 g
Brennwert in kcal:	402 / 100 g

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt beruhen auf den Angaben des jeweiligen Herstellers.
Für jegliche Änderungen die vom Hersteller vorgenommen und uns nicht mitgeteilt wurden sowie für uns fehlerhaft übermittelte Angaben übernehmen wir keine Haftung. Im Zweifelsfall gelten die Angaben auf der Verpackung des jeweiligen Produktes.