

CODE DE L'ARTICLE : FC3081



EMILIA ROMAGNA

## Parmigiano Reggiano DOP 3084

Située à la frontière entre les Apennins de Parme et de Toscane, la laiterie de Ravarano Casaselvatica a toujours produit l'un des meilleurs Parmigiani. Le parmesan âgé de plus de 24 mois est un chef-d'œuvre. Dans le silence des entrepôts, les formes sont alignées. Laisseé reposer sur des planches en bois, l'extérieur du fromage sèche pour former une croûte naturelle, sans traitements sur lesquels la marque célèbre sera marquée. Celle de Parmesan est une histoire longue et lente qui se déroule au rythme naturel des saisons. Le période minimum de maturation est de 12 mois et ce n'est qu'à ce stade qu'il sera possible de dire si chaque moule pourra conserver le nom qui lui a été imprimé à l'origine. L'assaisonnement se poursuivra pendant 12 mois.



### VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

|                     |  |
|---------------------|--|
| Energie             | 1646 KJ/392 Kcal                       |
| Graisses            | 28.4 g dont acides gras saturés 18.7 g |
| Glucides            | 0 g dont sucres 0 g                    |
| Protéines           | 33 g                                   |
| Sel                 | 1.39 g                                 |
| Calcium             | 1160 mg                                |
| Phosphore           | 680 mg                                 |
| Sodium              | 650 mg                                 |
| Potassium           | 100 mg                                 |
| Magnésium           | 43 mg                                  |
| Zinc                | 4 mg                                   |
| Vitamine A          | 270 mcg                                |
| Vitamine B1         | 34 mcg                                 |
| Vitamine B2         | 370 mcg                                |
| Vitamine B6         | 110 mcg                                |
| Vitamine B12        | 4.2 mcg                                |
| Vitamine PP         | 55 mcg                                 |
| Acide pantothénique | 320 mcg                                |
| Choline             | 40 mg                                  |
| Biotine             | 23 mcg                                 |

Maturation : 24 mois

Poids : 5 kg

**INGRÉDIENTS** : lait de vache cru, set et présure

CROÛTE COMESTIBLE

**MATIÈRE PREMIÈRE** : lait de vache cru entier conforme au REG. CE 853/2004

**ALLERGÈNES** : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

**MÉTHODE DE STOCKAGE** : 0- 8°C

**ORIGINE DU LAIT** : Italie **SANS OGM**

### PALETTISATION\*

| POIDS | UNITÉS PAR COLIS | CARTONS PAR COUCHE | N° COUCHES PAR PALETTE | TAILLE DU CARTON | TMC   |
|-------|------------------|--------------------|------------------------|------------------|-------|
| 5 kg  | 1                | Sur requête        | Sur requête            | //               | 60 gg |

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

# Spécifications techniques



## Dimensions

**Moule** : cylindre à faces plans

**MATIÈRE PREMIÈRE** : Il est fabriqué avec du lait de la région de production provenant des vaches nourries sans l'utilisation de l'ensilage (fourrage fermenté), utilisé cru, sans aucun additif et avec l'ajout seulement de lactosérum fermenté et présure de veau.

## Caractéristiques chimiques :

**Humidité** : 30.8 g %

**Matière sèche** : 69.2 %

**Matières grasses / l'extrait sec** : 48 %

## Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

## Caractéristiques

La structure est granuleuse, soluble et friable. Dans les meules assaisonnées est très probable la présence de granules blancs typiques des acides aminés de 2-4 millimètres de diamètre.

## Techniques de productions

Chaque jour, le lait de la traite du soir est laissé au repos jusqu'au matin dans de grands bassins, où la graisse se dégage spontanément, pour la production de beurre. Avec le lait entier de la traite du matin, juste il est arrivé dans les fermes, le lait écrémé de la soirée est ensuite versé dans des typiques chaudières en cuivre à forme de cloche inversée, avec l'ajout de présure de veau et de lactosérum, riche en ferments lactiques naturels obtenu du traitement du jour précédent. Le lait coagule dans une dizaine de minutes. Le caillé qui est présenté est fragmenté en granules minuscules grâce à un outil ancien appelé « spino ». À ce point entre en scène le feu : pour la cuisson qui atteint 55°C, après quoi les granules caséux précipitent au fond de la chaudière formant une seule masse. Après environ 50 minutes, la masse de fromage est extrait, avec des mouvements habiles, par le fromager. Coupé en deux et enveloppé dans le tissu typique, le fromage est placé dans un moule qui donnera sa forme définitive. Avec l'application d'une plaque de caséine, les meules sont marquées avec un numéro unique et progressif qui l'accompagnent comme une carte d'identité. Après quelques heures, une matrice affecte sur la forme le moi et l'année de fabrication, le numéro de série qui distingue la laiterie et l'inscription en pointillés unique sur toute la circonférence des formes, qui, en quelques jours sont immergés dans une solution saturée d'eau et sel. C'est un salage par l'absorption et en moins d'un mois conclut le cycle de production et ouvre l'assaisonnement tout aussi fascinant. Dans le silence des entrepôts les meules sont alignées sur des planches de bois. Pour produire chaque moule servent environ 600 litres de lait et l'engagement continu des agriculteurs et des fabricants de fromage. Mais le travail se poursuit. Laissé reposer sur des tables en bois, l'extérieur du fromage sèche en formant une croûte naturelle, sans traitement, donc parfaitement comestible. Celle de Parmigiano Reggiano est une histoire longue, mais il est aussi une histoire lente, qui déroule au rythme naturel des saisons. Le vieillissement minimum est en effet de douze mois, et il est alors seulement que on peut dire si chaque forme peut garder le nom qui a été imprimé en origine.