

PARMIGIANO REGGIANO PELLONI: UN FORMAGGIO DA RE

PARMIGIANO
REGGIANO

Pelloni



1117



STANDARD DI SPEDIZIONE

Cod EAN

PARMIGIANO REGGIANO 22 / 24 MESI

FORME INTERE	25 FF./pallet		
CONFEZIONATO S.V. da 1/4 (9 Kg. ca.)	2 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235256
CONFEZIONATO S.V. da 1/8 (4,5 Kg. ca.)	4 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235258
CONFEZIONATO S.V. da 1/16 (2,3 Kg. ca.)	8 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235259
CONFEZIONATO S.V. da 1/32 (1,2 kg. ca.)	18 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235261
CONFEZIONATO S.V. da 1/36 (1 kg. ca.)	20 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235261
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	30 pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2235263
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	15 pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2235263
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca. 60	pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2235267
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca. 30	pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2235267
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca. 15	pz./cart.=5 Kg	100 cart./ pallet	2235267

PARMIGIANO REGGIANO 14 / 15 MESI

FORME INTERE	25 FF./pallet		
CONFEZIONATO S.V. da 1/4 (9 Kg. ca.)	2 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2944190
CONFEZIONATO S.V. da 1/8 (4,5 Kg. ca.)	4 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2944200
CONFEZIONATO S.V. da 1/6 (2,3 Kg. ca.)	8 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2944210
CONFEZIONATO S.V. da 1/32 (1,2 kg. ca.)	18 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2967020
CONFEZIONATO S.V. da 1/36 (1 kg. ca.)	20 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2967020
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	30 pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2967030
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	15 pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2967030
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	60 pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2967050
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	30 pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2967050
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	15 pz./cart.=5 Kg	100 cart./ pallet	2967050

PARMIGIANO REGGIANO PRIMA STAGIONATURA 13/14 MESI

FORME INTERE	25 FF./pallet		
CONFEZIONATO S.V. da 1/4 (9 Kg. ca.)	2 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235268
CONFEZIONATO S.V. da 1/8 (4,5 Kg. ca.)	4 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235269
CONFEZIONATO S.V. da 1/16 (2,3 Kg. ca.)	8 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235271
CONFEZIONATO S.V. da 1/32 (1,2 kg. ca.)	18 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235272
CONFEZIONATO S.V. da 1/36 (1 kg. ca.)	20 pz./cart.=20 kg	30 cart./ pallet	2235272
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	30 pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2235273
CONFEZIONATO S.V. da gr. 650/700 ca.	15 pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2235273
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	60 pz./cart.=20 Kg	30 cart./ pallet	2235275
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	30 pz./cart.=10 Kg	50 cart./ pallet	2235275
CONFEZIONATO S.V. da gr. 350 ca.	15 pz./cart.=5 Kg	100 cart./ pallet	2235275

PARMIGIANO REGGIANO**INDUSTRIA CASEARIA PELLONI SPA**

41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) _ VIA EMILIA EST, 194

tel +39 059 932016 - 957005 r.a. _ fax +39 059 932343 _ P.N.A 01756500367

www.pelloniparmigiano.it _ info@pelloniparmigiano.it

**PARMIGIANO
REGGIANO****Pelloni**

MADE IN ITALY

PARMIGIANO REGGIANO PELLONI



PESO: Forma intera | 350 g | 650-700g | 1Kg | 1,2Kg | 2,3Kg | 4,5Kg | 9Kg

Il **Parmigiano-Reggiano** è un inno alla tradizione. Una cultura produttiva unica al mondo ed un sistema di marchiatura che esamina ogni singola forma, il Parmigiano Reggiano conserva la sua identità nel legame con il territorio, nella cura dell'alimentazione delle bovine, nella trasformazione artigianale del latte crudo senza alcuna aggiunta di additivi e nella lunga stagionatura. Il Parmigiano REGGIANO è FATTO SECONDO IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

INGREDIENTI: latte, caglio, sale

STAGIONATURA: 13/14 mesi - 14/15 mesi - 22/24 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: 6 mesi porzionato/ anni in forma intera

COME GUSTARLO:

È alla base della cucina italiana. Versatile e saporito oltre che a costituire un ottimo secondo piatto può essere impiegato in cucina come ingrediente base nella preparazione di gustose ricette. Inoltre si presta molto bene alla realizzazione di salse e creme. Ottimo abbinato a marmellate, aceto balsamico di Modena.



Pelloni