



PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO



PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO



**PARMIGIANO REGGIANO
DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA. PIACERE
NATURALE.**

Nasce dall'ideale di equilibrio fra uomo e natura, dal rispetto verso la terra e gli esseri viventi che la popolano e dall'enorme riconoscenza che ci lega al nostro territorio. Le vacche vivono libere e serene, sono nutrite solo con alimenti naturali e privi di OGM e vengono curate con criteri omeopatici.

Tutti i terreni delle fattorie biologiche sono gestiti attraverso principi naturali e senza l'ausilio della chimica. Il Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica che Vi proponiamo, possiede tutte le migliori caratteristiche del Parmigiano Reggiano classico. Il profumo è intenso a complesso con spiccate note erbacee e il sapore è delicatamente saporito con retrogusto di latte crudo.

**ORGANIC PARMIGIANO
REGGIANO. NATURAL
PLEASURE.**

It was born from the ideal of balance between man and nature, from the respect for the earth and the beings living on it and from the enormous gratitude that bonds us to our land.

The cows live free and serene, they are fed only with natural foodstuffs, free from GMOs and

are cared for with homeopathic criteria. All the land of the organic farms is controlled with natural principles, without the use of chemicals. The Parmigiano Reggiano from organic farming that we are offering you has all the qualities of the best Parmigiano Reggiano, its perfume is intense and complex with strong grassy hints and its flavour is delicately tasty with an aftertaste of raw milk.

**PARMIGIANO REGGIANO
ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE. UN PLAISIR
NATUREL.**

Ce fromage naît d'un idéal d'équilibre entre l'homme et la nature, du respect envers la terre et les êtres

vivants qui y habitent et de l'immense reconnaissance qui nous lie à notre territoire.

Les vaches vivent libres et sereines, elles sont nourries avec des aliments naturels sans OGM et sont

soignées par homéopathie.

Tous les terrains des fermes biologiques sont gérés selon des principes naturels et sans l'utilisation de composés chimiques.

Le Parmigiano Reggiano issu de l'agriculture biologique que nous vous proposons possède toutes les caractéristiques des meilleurs Parmigiano Reggiano, son

odeur est intense et complexe, comprenant des notes herbacées prononcées, et sa saveur est délicatement parfumée, avec un arrière goût de lait cru.

**PARMIGIANO
REGGIANO KÄSE AUS
BIOLOGISCHEM ANBAU.
EIN NATÜRLICHES
VERGNÜGEN.**

Er entsteht aus dem Ideal des Gleichgewichts zwischen Mensch und Natur, dem Respekt vor der Erde

und den Lebewesen, die sie bevölkern und der tiefen Dankbarkeit, die uns mit unserer Region verbindet.

Die Kühe leben frei und unbeschwert. Sie werden mit natürlichen, nicht gentechnisch manipuliertem Futter

(GMO-Frei) ernährt und ihre Pflege erfolgt nach homöopathischen Kriterien. Alle Äcker und Weiden der biologischen Bauernhöfe werden nach natürlichen Grundsätzen bestellt, ohne Zuhilfenahme von Chemikalien.

Der Parmigiano Reggiano Käse aus biologischem Anbau, den wir Ihnen anbieten, weist alle Vorzüge des klassischen Parmigiano

Reggiano auf. In seinem raffiniert-würzigen Duft dominieren eindeutig Kräuternoten. Der Genuss des Käses wird abgerundet durch einen milden Nachgeschmack von roher Milch.

**PARMIGIANO REGGIANO
DE AGRICULTURA
BIOLÓGICA. ¡UN PLACER
NATURAL.**

Nace del ideal de equilibrio entre hombre y naturaleza, del respecto por la tierra y por los seres vivientes que la pueblan y por el gran reconocimiento que nos une al territorio.

Las vacas viven libres y serenas, se alimentan solamente con alimentos naturales sin OGM y son curadas empleando criterios homeopáticos. Todos los terrenos de las granjas biológicas son manejados siguiendo principios naturales y sin recurrir a la química.

El Parmigiano Reggiano de agricultura biológica que os proponemos posee las mejores características del Parmigiano Reggiano clásico. El perfume es intenso y complejo con vivaces notas herbáceas y el sabor es delicadamente sabroso con retrogusto de leche cruda.

Valori medi di sostanze nutritive contenute in 100 g di Parmigiano Reggiano Biologico
Average nutritional values contained in 100 g of Parmigiano Reggiano Biologico
Valeurs nutritionnelles moyennes dans 100 g de Parmigiano Reggiano Biologico
Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g Parmigiano Reggiano Biologico Käse
Valores medios de sustancias nutritivas contenidas en 100 g de Parmigiano Reggiano Biologico

| | | | |
|--|------|---------|---------|
| Formaggio stagionato • Cheese matured • Fromage affiné • gereifter Käse • Queso curado | | 24 mesi | 12 mesi |
| Umidità • Moisture • Humidité • Wasseranteil • Humedad | g | 31 | 35 |
| Proteine totali • Total protein • Protéines totales • Gesamteiweiß • Proteínas totales | g | 33,0 | 31,1 |
| Carboidrati • Carbohydrate • Glucides • Kohlenhydrate • Carbohidratos | g | 0,0 | 0,0 |
| Grassi • Fat • Lipides • Fett • Grasas | g | 28,4 | 26,8 |
| Vitamina A • Vitamin A • Vitamine A • Vitamin A • Vitamina A | µg | 270 | 254 |
| Riboflavina • Riboflavin • Riboflavine • Riboflavin • Riboflavina | µg | 370 | 350 |
| Vitamina B12 • Vitamin B12 • Vitamine B12 • Vitamin B12 • Vitamina B12 | µg | 4,2 | 4,0 |
| Biotina • Biotin • Biotine • Biotin • Biotina | µg | 23 | 22 |
| Calcio • Calcium • Calcium • Kalzium • Calcio | mg | 1160 | 1093 |
| Fosforo • Phosphorus • Phosphore • Phosphor • Fósforo | mg | 678 | 639 |
| Zinco • Zinc • Zinc • Zink • Zinc | mg | 4,0 | 3,8 |
| Valore energetico • Energy value • Valeur énergétique • Energiegehalt • Valor energético | kcal | 392 | 369 |