

ÖMA Grano Padano DOP 1kg

code article

59610



Le Grana Padano est une très ancienne tradition fromagère italienne qui remonte à l'an 1000. Le Grana Padano DOP ÖMA, doux et savoureux, est élaboré par une fromagerie biologique familiale de Lombardie. L'art fromager et l'amour du travail sont transmis de génération en génération. Eclats de grana avec une pâte à tartiner aux figues : dégustation raffinée garantie !
Le Grana Padano ÖMA peut être utilisé de manière analogue à l'autre fameux fromage italien : dans les sauces pour salade, en copeaux décoratifs, sur les pâtes, dans les sauces, les pestos...



1.article	
désignation gamme	Pâte dure
gen-code unite / colis	94026913596101
agrément vétérinaire	IT 08-161 CE
certification	IT BIO 009
code intrastat	04069061
origine: pays	Italie

2.informations produit	
affinage	min. 14 mois
indication de stockage	A conserver à +8°C, à consommer de préférence avant le:...
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, présure animale *Agriculture biologique
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage
lait	cru
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte jaune à brunâtre, avec dénomination gravée en pointillé
apparence intérieure	absence de trous, jaune clair avec des points blancs répartis de manière irrégulière
consistance	Texture friable, cristallin, fondant sur la langue
odeur	douce, acidulée et puissante
goût	rencontre d'un fine douceur et d'un caractère doux et chaleureux

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1654 / 398
lipides en g	29
dont acides gras saturés en g	18
glucides en g	<0,1
dont sucre/Lactose en g	<0,1
protéines en g	33
sel env. %	1,5

5.allergènes	
	lait et produits dérivés

Parmigiano Reggiano jeune DOP 41kg

code article 53001

6.caractéristiques chimiques et physiques	
matière grasse min. sur sec	32%
matière grasse absolue	29%
matière sèche	61%
eau dans fromage sans MG	55%

7.dlc min.départ ÖMA en jours	60
-------------------------------	----

8.emballage unité	
dimensions (la x lo x h) en mm	245x340x60
poids net en kg +/-	1,015
poids emballage en kg	
poids brut en kg +/-	1,015
type emballage	

9.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	245x340x60
poids net en kg +/-	1,015
poids emballage en kg	
poids brut en kg +/-	1,015
type emballage	

10.palettisation	
colis par couche	
couches par palette	
colis par palette	
unités palette / +/- kg par palette	

11.documents accompagnant la marchandise			
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

12.exigences légales
<ul style="list-style-type: none">- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.

13.génie génétique / Novel-Food
Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.