



# Parmigiano Reggiano D.O.P.





# Parmigiano Reggiano D.O.P.



PRODOTTO				CONFEZIONAMENTO										CONSERVAZIONE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TAGLIO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONTENITORE	DIMENSIONI CONFEZIONE A - L - P (CM)	PEZZI PER IMBALLO	IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO A - L - P (CM)	CODICE EAN IMBALLO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET A - L - P (CM)	MODALITÀ	SHELF LIFE
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. TREVALLI Stagionat. Min. 24 mesi	Forma intera 32 Kg circa	206238	//	//	23 - Diametro 45	//	//	//	//	5	5	25	135 - 120 - 80	+4°C	365 gg
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. TREVALLI Stagionat. Min. 18/20 mesi	1/8 di Forma 4 Kg circa	206239	934167	Sotto-vuoto	11,5 - 30 - 21,5	2	Cartone	14 - 24,5 - 47	//	6	7	42	115 - 120 - 80	da +4° C a +8° C	180 gg
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. TREVALLI Stagionat. Min. 22/24 mesi	1/16 di Forma 2 Kg circa	206240	521465	Sotto-vuoto	11 - 16,5 - 17,5	4	Cartone	28,2 - 26 - 29	//	12	4	48	128 - 120 - 80	da +4° C a +8° C	180 gg