

PARMIGIANO REGGIANO PORZIONATI E GRATTUGIATO



I Il Parmigiano-Reggiano nasce dal territorio e dalla sapienza dell'uomo. Si fa oggi come nove secoli fa: stessi ingredienti (latte, sale, caglio), stessa cura e passione, stessa zona d'origine. Il legame tra il Parmigiano-Reggiano e la sua zona di origine è imprescindibile, la produzione del latte e la trasformazione in formaggio avvengono nel territorio compreso tra le provincie emiliane e quelle della bassa Lombardia. Qui si concentrano infatti le oltre 4.000 aziende agricole in cui si produce il latte pregiato e gli oltre 400 caseifici che lo trasformano ogni giorno e che stagionano il formaggio per un minimo di 12 mesi fino a due anni e oltre, controllando ogni forma, giorno dopo giorno. FATTORIE CREMONA, sensibile alle richieste del mercato e dei consumatori, propone il Parmigiano-Reggiano già porzionato in pezzature più piccole inferiori a kg.1, anche a peso fisso, pronte per il Libero Servizio, propone anche il Parmigiano-Reggiano già grattugiato in moderna e pratica busta da 100 g. Tutte le confezioni della gamma sono sotto vuoto, pratiche, sicure e con lunga shelf life: rappresentano una comoda alternativa al taglio fresco, rispondono pienamente alle attuali esigenze dei banchi di Libero Servizio della Moderna Distribuzione e garantiscono a lungo la freschezza del prodotto, abbinata alla facile conservabilità.

GB Parmigiano-Reggiano is a product of the territory and mastery of man. It is made today as it was nine centuries ago: the same ingredients (milk, salt, rennet), the same care and passion, the same area of origin. The bond between Parmigiano-Reggiano and its area of origin is essential; the production of milk and transformation into cheese takes place in the territory making up the province of Emilia and that of lower Lombardy. In fact, here there are more than 4,000 farms which produce high quality milk and more than 400 cheese makers that each day make cheese and mature it for a minimum of 12 months up to 2 years and more, checking each cheese, day after day. FATTORIE CREMONA, aware of the requests of the market and consumers, offers Parmigiano Reggiano already in portions in smaller sizes of less than 1 kilo, also in fixed weights ready for self service, also offers already grated Parmigiano Reggiano in modern and practical bags of 100 grams. All packaging in the range is vacuum packed, practical, safe and with a long shelf-life: this represents a convenient alternative to fresh cuts and responds fully to the present demands of self service in Modern Distribution, guaranteeing long term freshness of the product along with easy conservation.

F Le Parmigiano-Reggiano est originaire du territoire et de la sagesse de l'homme. De nos jours, il est produit de la même façon qu'il y a neuf siècles: les mêmes ingrédients (lait, sel, présure), le même soin et la même passion, la même zone de provenance. Le lien entre le Parmigiano-Reggiano et sa zone d'origine dont il faut tenir compte, la production du lait et la transformation en fromage se font dans le territoire, compris entre les provinces Émiliennes et celles de la basse Lombardie. C'est dans ce territoire que se concentrent plus de 4. 000 exploitations agricoles, qui produisent le lait de première qualité, sans oublier un

minimum de 400 fromageries qui le transforment, chaque jour, en affinant le fromage en partant d'un minimum de 12 mois jusqu'à plus de deux ans et qui, par ailleurs, contrôlent chaque forme, jour après jour. Attentive aux besoins du marché et des consommateurs, FATTORIE CREMONA propose le Parmigiano Reggiano coupé en morceaux, en portions plus petites qui pèsent moins de 1 Kg, en portions à poids fixe, prêtes pour le Libre Service, propose également le Parmigiano Reggiano déjà râpé, conditionné dans un sachet de 100 g. Tous les conditionnements de la gamme sont sous vide, pratiques, sûrs et avec une longue shelf life: ils représentent une alternative pratique à la coupe faite à l'instant devant le Client et ils répondent parfaitement aux exigences des bancs de Libre Service de la Distribution Modernes tout en assurant très longtemps la fraîcheur et une conservation facile du produit.

E El queso Parmigiano-Reggiano nace del territorio y de la maestría del hombre. Se hace hoy como se hacía hace nueve siglos: mismos ingredientes (leche, sal, cuajo), mismo cuidado y pasión, misma zona de origen. La relación entre el Parmigiano-Reggiano y su zona de origen es imprescindible, la producción de la leche y su transformación en queso se llevan a cabo en el territorio que se encuentra entre las provincias emilianas y las de la baja Lombardia. Aquí, de hecho, se concentran las 4. 000 fincas que producen leche de elevada calidad y las más de 400 queserías que cada día la transforman y maduran el queso durante un período mínimo de 12 meses hasta llegar a los dos y más años, controlando cada forma día tras día. FATTORIE CREMONA, atenta a las exigencias del mercado y de los consumidores, presenta el Parmigiano-Reggiano trozado en porciones más pequeñas inferiores a 1 kg., incluso de peso fijo, listas para el autoservicio, también presenta el Parmigiano-Reggiano rallado y envasado en modernos y prácticos sobres de 100 g. Todos los productos de la gama están envasados al vacío, en envases prácticos, seguros y con fecha de caducidad a largo plazo: representan una cómoda alternativa al corte fresco, responden plenamente a los actuales requerimientos de las góndolas de autoservicio de la Distribución Moderna, garantizando un producto fresco durante un largo tiempo y, al mismo tiempo, una gran facilidad de conservación.

D Der Parmigiano-Reggiano entsteht durch das Gebiet aus dem er stammt und durch das Wissen des Menschen. Er wird heute genauso wie vor 900 Jahren hergestellt: die gleichen Inhaltsstoffe (Milch, Salz, Lab), die gleiche Sorgfalt und Leidenschaft, der gleiche Herkunftsort. Der Zusammenhang zwischen dem Parmigiano-Reggiano und seinem Herkunftsort ist unerlässlich, die Milchproduktion und deren Verarbeitung zu Käse findet in dem Gebiet, das die emilianischen Provinzen und die der lombardischen Ebenen umfasst, statt. Hier konzentrieren sich tatsächlich 4000 landwirtschaftliche Betriebe in denen hochwertige Milch produziert wird und über 400 Käsereien, die diese Milch jeden Tag weiterverarbeiten und den Käse von 12 Monaten bis zu über zwei Jahre lagern und dabei jede Käseform kontrollieren, Tag für Tag. FATTORIE CREMONA, reagiert sensibel auf die Anforderungen des Marktes und der Verbraucher und bietet daher den Parmigiano-Reggiano bereits portioniert, in Stücken unter einem Kilo, auch mit Festgewicht, verkaufsbereit für den Einzelhandel, bietet daher den Parmigiano-Reggiano bereits gerieben in modernen, praktischen Frischebeutel zu 100 g. Alle Verpackungen des Sortiments sind vakuumverpackt, praktisch und mit einer langen Regalhaltbarkeit: sie stellen eine praktische Alternative zum frischen Aufschnitt dar, erfüllen vollständig die momentanen Bedürfnisse der Selbstbedienungstheken der modernen Distribution und garantieren dem Produkt eine lange Frische, kombiniert mit der einfachen Lagerfähigkeit.

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PARMIGIANO REGGIANO PORZIONATO SOTTOVUOTO	VARIABILE	1/8 4,5 kg	2	72	180
	FISSO	1 kg	10	48	180
	VARIABILE	1 kg	10	48	180
	FISSO	200 gr	15	144	180
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO	FISSO	100 gr	25	96	80
	FISSO	1 kg	10	36	80
PARMIGIANO REGGIANO SCAGLIE	FISSO	1 kg	10	36	90