

Agricola



CARETTI

dal 1928 produttori di qualità

PARMIGIANO
REGGIANO



**Caseificio Sant'Angelo s.n.c
di Caretti Dante & C.**

40017 S. Giovanni in Persiceto (BO) - Via Imbiani 7
Cod. Fisc. e n° Reg. Imprese di Bologna 01209820370
Partita IVA 00539221200
Tel. 051/824811 Fax. 051/6876586
info@agricolacaretti.it - www.agricolacaretti.it



Oltre 22 mesi di stagionatura

Caratteristiche: Gli aromi si accentuano, si possono apprezzare note di burro fuso e frutta fresca, gli agrumi fanno la loro comparsa accanto a cenni di frutta secca. Il formaggio evolve in un equilibrio di dolce e saporito, si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso.

Abbinamenti: Perfetto con vini rossi abbastanza strutturati. Ottimo se presentato tagliato a petali in un'insalata di frutta condita con aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia. Ideale accompagnato a qualsiasi tipo di frutta secca, è superbo con prugne e fichi.

Agricola



CARETTI

dal 1928 produttori di qualità

PARMIGIANO
REGGIANO



**Caseificio Sant'Angelo s.n.c.
di Caretti Dante & C.**

40017 S. Giovanni in Persiceto (BO) - Via Imbiani 7
Cod. Fisc. e n° Reg. Imprese di Bologna 01209820370
Partita IVA 00539221200
Tel. 051/824811 Fax. 051/6876586
info@agricolacaretti.it - www.agricolacaretti.it

Il **Parmigiano-Reggiano** è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Buonissimo, altamente digeribile, assolutamente naturale: il Parmigiano-Reggiano non perde occasione per eccellere. La componente proteica del Parmigiano-Reggiano si caratterizza per la ricchezza in aminoacidi essenziali (per cui risulta utile l'aggiunta alla pasta per completare lo spettro aminoacidico del frumento, carente in lisina) e per la facilità di assimilazione poiché, in seguito all'azione degli enzimi proteolitici presenti nel latte e nel sieroinnesto, la caseina subisce durante la stagionatura modificazioni paragonabili ad una predigestione che porta alla formazione di composti a peso molecolare sempre più basso, fino ad aminoacidi liberi in grado di venire prontamente assorbiti e di stimolare la secrezione gastrica sia acida che pepsinica.

E' acquisizione degli ultimi anni che questa attività proteolitica liberi peptidi "nascosti" nelle proteine. Tali peptidi bioattivi agiscono sull'organismo con meccanismi specifici raggiungendo siti target del tratto gastrointestinale o, dopo essere stati assorbiti nel circolo sistemico attraverso trasporto carrier-mediato o per via paracellulare, negli organi periferici modulando positivamente i processi regolatori dell'organismo.

La **predigestione della caseina** rende per molti versi il Parmigiano Reggiano simile ad un idrolisato proteico, che potrebbe avere un ruolo nell'alimentazione dei soggetti allergici alle proteine del latte vaccino. La componente lipidica è quella di un formaggio semi-grasso, essendo prodotto con latte parzialmente scremato: il Parmigiano-Reggiano ha infatti un contenuto in grassi, sul secco, inferiore a quello della maggior parte degli altri formaggi.

I **carboidrati sono praticamente assenti nel Parmigiano Reggiano** che si caratterizza per l'assenza di lattosio, che scompare nelle primissime ore di vita del prodotto essendo la trasformazione di questo in acido lattico e la collegata immediata acidificazione del mezzo uno dei cardini del peculiare processo produttivo. Quanto sopra è stato documentato anche in modo sperimentale attraverso una serie di analisi dalla quale è emerso che la concentrazione del lattosio è risultata con un range compreso tra "non dosabile" e 0.39 mg/100 gr equivalenti a 0,1 mg/100 kcal: di conseguenza il Parmigiano Reggiano può essere senza dubbio definito un alimento privo di lattosio.

Nei lattanti allattati al seno i bifidobatteri predominano su batteri potenzialmente patogeni, ed è questo uno dei motivi principali per cui il latte materno garantisce di norma un miglior stato di salute del bambino/a. A partire dagli anni '80 è stata ipotizzata la presenza nel Parmigiano-Reggiano di un "fattore bifidogeno" dotato di specifica attività prebiotici che lo rende indicato nella dieta dei neonati. Il Parmigiano-Reggiano è una importante fonte di calcio, elemento fondamentale per la crescita ed il mantenimento della salute dello scheletro che in molte diete è carente, dato che **una dose di 40 grammi apportato più del 50% del fabbisogno giornaliero** di questo prezioso elemento.

Valore nutrizionali (per 100 grammi di prodotto)

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio molto ricco di proteine, vitamine e minerali, ed è inoltre un'importante fonte di calcio.

Le caratteristiche fisiche del Parmigiano Reggiano sono:

INGREDIENTI:	latte vaccino, caglio, sale	FORMA:	Cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate
PROVENIENZA:	Caseificio S. Angelo snc - MATR. 3552 - IT 08/359 CE	DIMENSIONI:	Diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm
STAGIONATURA:	da 13 ad oltre 30 mesi	PESO:	forma intera: 40 kg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	conservare al fresco (+4° / +8°)		porzionato: 350 gr 500 gr 1 kg 2 kg 5 kg
SHELF LIFE:	6 mesi porzionato / anni forma intera		

100 grammi di Parmigiano Reggiano stagionato contengono:

VALORE ENERGETICO	395 kcal / 1633 kJ	MAGNESIO	43 mcg
ACQUA	30,8 g	ZINCO	4 mcg
PROTEINE TOTALI	33,0 g	VITAMINA A	270 mcg
CARBOIDRATI	0 g	VITAMINA B1	34 mcg
GRASSO	28,4 g	VITAMINA B2	370 mcg
CLORURO DI SODIO	1,39 g	VITAMINA B6	110 mcg
ACIDO LATTICO	1,6 g	VITAMINA B12	4,2 mcg
CALCIO	1150 mg	VITAMINA PP	55 mcg
FOSFORO	680 mg	BIOTINA	23 mcg
SODIO	640 mg	COLINA	40 mcg
POTASSIO	100 mg	ACIDO PANTOTENICO	320 mcg

