



AZIENDA AGRICOLA CAMPELLI

BUONE REGOLE PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL PARMIGIANO-REGGIANO "LA ROCCA"

La nostra azienda fornisce solo Parmigiano-Reggiano sperlato (prima scelta) tagliato e confezionato poco tempo prima della consegna, per garantire un prodotto fresco.

La sua particolare lavorazione consente un lungo periodo di conservazione in frigo, senza che gusto e aspetto si alterino, dando quindi la possibilità al consumatore di assaporare il proprio Parmigiano con tutta comodità.

Il Parmigiano-Reggiano è un prodotto naturale, delicato e di grande qualità, senza conservanti o additivi, pertanto richiede alcune accortezze per una corretta conservazione in frigorifero.

COSA FARE

- CONTROLLARE SEMPRE CHE IL SOTTOVUOTO SIA BEN SIGILLATO ALL' ARRIVO DEL PACCO
Il sottovuoto, anche se ben eseguito, può perdere la tenuta per un semplice urto durante il trasporto. Per esserne sicuri, prendere un lembo del sacchetto e tirarlo: il sacchetto deve opporre resistenza ed essere ben adeso alla superficie del formaggio.
- TENERE SEMPRE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO , anche se ancora sottovuoto, con temperatura compresa fra 6° e 8° C.
- Una volta aperto, CONSERVARE IL PRODOTTO NELLA BUSTA DEL SOTTOVUOTO ripiegandola semplicemente con la mano.

COSA NON FARE

- NON RIPORRE IL PRODOTTO IN FRIGO SENZA AVER CONTROLLATO LA TENUTA DEL SOTTOVUOTO
Un piccolo e impercettibile buco nel sacchetto del sottovuoto, avvenuto magari durante il trasporto, potrebbe compromettere la conservazione del prodotto nei mesi successivi.
- NON CERCARE DI RISIGILLARE IL SACCHETTO DOPO L' APERTURA con elastici o altri sistemi di chiusura.
L' aria contenuta dentro al sacchetto non riuscirebbe ad uscire con rischio di creazione di muffa: l' aria riuscirà sempre ad entrare nel sacchetto, pertanto meglio che sia libera di uscire.
- NON AVVOLGERE IL PEZZO DI PARMIGIANO-REGGIANO dentro ad un canovaccio (né ad un canovaccio imbevuto di vino). Questa è una pratica adottata per gli insaccati ma non è indicata per il Parmigiano-Reggiano poiché avrebbe come unico effetto quello di far seccare più in fretta il formaggio.
- NON CONSERVARE IL PARMIGIANO-REGGIANO INSIEME ALLA VERDURA