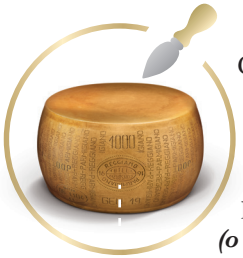
Guida

al taglio e alla conservazione del **Parmigiano Reggiano**

PARMIGIANO REGGIANO

Come aprire la forma



Con la punta del coltello a mandorla si traccia ***una linea che divide la forma a metà***, sul diametro delle due facce, proseguendo sulla ***fiancata (o scalzo)***.

Si incide la crosta lungo questa linea penetrando a tratti con il coltello per una ***profondità di qualche centimetro:*** ai due punti estremi del diametro di una delle facce, nelle metà del fianco, si infilano due coltelli a mandorla.

In questo modo, funzionando da cuneo, la forza sviluppata fa aprire la forma di Parmigiano Reggiano in ***due metà***.

Come conservare il Parmigiano Reggiano preconfezionato sottovuoto

Una volta effettuato l'acquisto, è consigliato che venga tenuto in ***ambiente refrigerato*** al fine di preservare tutte le sue ***caratteristiche aromatiche*** e garantire una conservazione ottimale del prodotto.

È importante assicurarsi che la confezione sia sigillata e integra, e che non sia esposta all'aria.

Come conservare il Parmigiano Reggiano tagliato fresco o estratto dalla confezione

Quando si acquista un pezzo di Parmigiano Reggiano fresco o quando lo si estrae dalla confezione sottovuoto, si deve conservare in frigorifero ad una ***temperatura fra i 4 e gli 8 °C***.

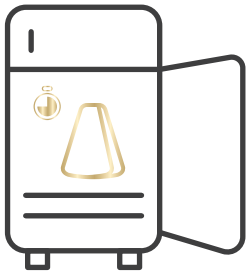
Il Parmigiano Reggiano mantiene intatte le sue ***caratteristiche organolettiche*** se conservato:

- ***ad un livello di umidità ottimale***
- ***lontano da altri cibi*** (la parte grassa del formaggio tende ad assorbire gli altri odori presenti nel frigorifero).

È consigliato quindi l'utilizzo di contenitori in vetro o in plastica.

Un'altra soluzione pratica consiste ne ll'avvolgere il Parmigiano Reggiano in pellicole ad uso alimentare.

Durata della conservazione in frigorifero



Per un Parmigiano Reggiano di 12-18 mesi, ***più ricco di umidità***, la conservazione è di ***circa 15 giorni***.

Per un Parmigiano Reggiano di 24 mesi e oltre, la conservazione è di ***circa 1 mese***.

Per altri dettagli visita il nostro sito: ***parmigianoreggiano.com***