Castagna | univel
Via Emilia, 1 I 26862 Guardamiglio (LO) I IT
T (+39) 0377.518.017 I F (+39) 0377.518.080
http://www.castagna-univel.com
responsabile prestampa: a.ratti@castagna-univel.com
prestampa: ufficiografico@castagna-univel.com
serviziografico@castagna-univel.com

Cliente:	Soggetto:	Stampa:	Data:	Bozza:
CASEIFICIO GENNARI	GENNARI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO CLASSICO	Roto Interna	22/05/2023	1

Ordine del 2023:	Codice grafica:	Operatore:	Codice a Barre: % BWR	Profilo Colore:
OC/0000	18274/2	Paola Reggiani	- - -	EPSON PRO WT7900 PE-TR 0415

VERNICE MAT	NERO TRATTO	NERO 1/2T	AMARANTO	CYAN	MAGENTA	GIALLO	OCRA 7562	VERNICE TERM
1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°

SENSO SVOLGIMENTO

- ALTEZZA CARATTERI (PARTE MEDIANA): PARI O SUPERIORE A **1,2 mm**
- TACCA FOTOCELLULA: **8 x 10 mm**

1°: VERNICE MATTATA
2°: NERO TRATTO (75% 50% 35% 15% 5%)
3°: NERO 1/2 TINTA (75% 50% 35% 15% 5%)
4°: AMARANTO A CAMPIONE (75% 50% 35% 15% 5%)
5°: CYAN (75% 50% 35% 15% 5%)
6°: MAGENTA (75% 50% 35% 15% 5%)
7°: GIALLO (75% 50% 35% 15% 5%)
8°: OCRA 7562 (75% 50% 35% 15% 5%)
9°: VERNICE TERMOSALDANTE

140. mm | 128. mm | 6 | 6

CASEIFICIO GENNARI 1958

PARMIGIANO REGGIANO *grattugiato*

15 | 22

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
Ingredienti: LATTE sale, caglio.
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare a +4 / +8 °C.
Dopo l'apertura: consumare entro 3 giorni.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi riquadro.

GRATED PARMIGIANO REGGIANO CHEESE
Ingredients: MILK, salt, rennet.
Packaged in a protective atmosphere. Do not pierce package. Keep at +4 / +8 °C. After opening: consume within 3 days. Best before: see box.

FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ
Ingrédients: LAIT, sel, présure.
Conditionné sous atmosphère protectrice. Ne pas percer l'emballage. Conserver à +4 / +8 °C. Après ouverture: consommer dans les 3 jours.
À consommer de préférence avant le: voir encadré.

GERIEBENER PARMIGIANO REGGIANO KÄSE
Zutaten: MILCH, Salz, Lab.
Unter Schutzatmosphäre verpackt. Die Verpackung nicht durchstechen. Lagern von +4 / +8 °C. Nach dem Öffnen: Innerhalb 3 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Kasten.

PARMIGIANO REGGIANO

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente
ITALIA

AUTORIZZAZIONE CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO
N. 22/2012

*L'assenza di lattosio è conseguenza del processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano, Contiene gliattosio in quantità inferiore a 0,1 g/100 g

Confezionato per: / packaged for: / conditionné pour: / verpackt für:
Caseificio Gennari Sergio & Figli s.r.l.
via Vaira Superiore 14/a, Collecchio (PR)
www.caseificiogennari.it

Confezionato da: / packaged by: / conditionné par: / verpackt von:

IT 08 1164 CE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / NUTRITIONAL AVERAGE VALUES PER 100 g / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g	
energia / energy / énergie / Energie	1671 kJ / 402 kcal
grassi / fat / matières grasses / Fett	29,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
carboidrati / carbohydrate / glucides / Kohlenhydrate	0 g
di cui zuccheri / of wich sugars / dont sucres / davon Zucker	0 g
proteine / protein / protéines / Eiweiß	32,4 g
sale / salt / sel / Salz	1,6 g

100% NATURALI SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

PARMIGIANO REGGIANO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*

PARMIGIANO REGGIANO *grattugiato*

CASEIFICIO GENNARI · 100% CASEIFICIO

CASEIFICIO GENNARI Parmigiano Reggiano 1958

ZIP SALVA FRESCHEZZA

SENSO DI SVOLGIMENTO

30. mm | 170. mm | 25. mm | 25. mm | 170. mm | 30. mm

450. mm