

# PARMIGIANO REGGIANO DOP - GENNARI 34-36 MESI



<b>CODICE</b>	33010
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	38-40 kg

Il Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 36 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo
<b>ASPETTO</b>	Forma cilindrica, crosta di colore paglierino naturale. La pasta è granulosa, di colore leggermente paglierino
<b>SAPORE</b>	Splendido equilibrio di profumi e aromi, tendente al dolce e con note di fieno e prati perenni
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 36 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Non ci sono segreti nella lavorazione per Gennari, ma solo impegno, volontà di non prendere scorciatoie e sicurezza di una filiera completa: il 60% del latte lavorato proviene infatti da bovini di proprietà mentre il resto da allevatori fidelizzati
<b>CURIOSITÀ</b>	La lavorazione è fatta, ancora oggi, come voleva papà Sergio, un po' più grossa, pensata per lunghe stagionature
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto accompagnato da un dolce miele di castagno