

PARMIGIANO REGGIANO DOP - GENNARI 34-36 MESI



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

Il Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 36 mesi

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo
ASPETTO	Forma cilindrica, crosta di colore paglierino naturale. La pasta è granulosa, di colore leggermente paglierino
SAPORE	Splendido equilibrio di profumi e aromi, tendente al dolce e con note di fieno e prati perenni
STAGIONATURA	Almeno 36 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	La lavorazione è fatta, ancora oggi, come voleva papà Sergio, un po' più grossa, pensata per lunghe stagionature
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto accompagnato da un dolce miele di castagno