Data di creazione: 20/05/2025

# PARMIGIANO REGGIANO DOP - GENNARI 24 MESI

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 33050 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Emilia Romagna |
| **TIPO DI LATTE** | Vaccino Crudo |
| **PESO** | 38 kg circa |

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo |
| **ASPETTO** | Forma cilindrica. Crosta di colore paglierino naturale. La pasta si presenta di colore paglierino, granulosa e friabile |
| **SAPORE** | Equilibrato e dolce, ricorda note di latte fresco, la morbidezza della panna, del burro e dello yogurt |
| **STAGIONATURA** | Almeno 24 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 pò più grossa, pensata per lunghe stagionature |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Consigliamo l'accompagnamento con una bollicina di Franciacorta e con una vellutata di pere e aceto balsamico |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.