

PARMIGIANO REGGIANO DOP GENNARI - IN PORZIONI



CODICE	33054
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	300 g circa

Comode porzioni di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo
ASPETTO	La crosta è di colore paglierino naturale. La pasta si presenta granulosa e di colore paglierino
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