Data di creazione: 03/07/2025

PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE

CODICE	33086
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	300 g circa

Comode porzioni di Parmigiano Reggiano DOP

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano realizzato con latte crudo parzialmente scremato ottenuto esclusivamente da vacche di razza Rossa Reggiana
ASPETTO	La pasta si presenta di colore paglierino intenso, colore che contraddistingue questo prodotto
SAPORE	Dolce e intenso con note di burro cotto e tostato
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	Il latte della pregiata razza delle vacche Rosse Reggiane si differenzia principalmente per una minore resa rispetto a qualsiasi altra varietà. Per produrre questa tipologia bisogna rispettare il Regolamento di produzione del Parmigiano Vacche Rosse che prevede, tra le altre cose, il solo uso di erba, fieno e mangimi certificati no OGM nell'alimentazione delle bovine

© 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.