

PARMIGIANO REGGIANO DOP - GENNARI 48 MESI



CODICE	33063
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4.5 kg circa

Ottavo di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 48 mesi

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo, in 1/8 sottovuoto
ASPETTO	Forma cilindrica. La crosta si presenta di colore paglierino naturale. La pasta dal colore leggermente paglierino è granulosa e friabile
SAPORE	Complesso e pungente, rimanda al sapore della nocciola, della noce, della castagna e della mandorla
STAGIONATURA	Almeno 48 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	Perfetto accompagnato da un dolce miele di castagno