

# PARMIGIANO REGGIANO DOP

## VACCHE BRUNE - 34 MESI



<b>CODICE</b>	33120
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	38 kg circa

Parmigiano Reggiano DOP prodotto con latte crudo di vacche di razza Bruna

<b>DESCRIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo ottenuto esclusivamente dalla mungitura di vacche di razza Bruna Alpina, stagionato 34 mesi
<b>ASPETTO</b>	L'aspetto è friabile, sia al tatto che alla vista, la pasta è finemente granulosa, il colore va dal bianco avorio al giallo paglierino
<b>SAPORE</b>	Equilibrato, intense le note di nocciola e di foraggio
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 34 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	La Bruna Alpina si distingue per l'equilibrio tra qualità e quantità del latte prodotto, particolarmente adatto alla caseificazione. Tutti i prodotti derivanti da questo tipo di latte vengono tutelati dal Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna di cui il Caseificio Gennari fa parte