

PARMIGIANO REGGIANO DOP - GENNARI 60 MESI



CODICE	33113
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4,5 kg circa

Un grande Parmigiano Reggiano stagionato 60 mesi

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo, stagionato 60 mesi
ASPETTO	L'aspetto è friabile, sia al tatto che alla vista, la pasta ha una struttura granulosa, mineralizzata con la tipica frattura a scaglia. Il colore va dal bianco avorio al giallo paglierino
SAPORE	Deciso ed intenso, dalle note speziate, dal sentore agrumato e dall'aroma erbaceo
STAGIONATURA	Almeno 60 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'abbinamento con un miele d'acacia e un passito di Pantelleria