

PARMIGIANO REGGIANO DOP

VACCHE ROSSE 36 MESI



CODICE	33088
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4 kg circa

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi prodotto con latte di razza rossa

DESCRIZIONE	Un Parmigiano Reggiano realizzato con latte vaccino da vacche di razza Reggiana e stagionato 36 mesi
ASPETTO	La pasta è più gialla rispetto alle altre razze con cui viene prodotto il Parmigiano; nonostante la lunga stagionatura la pasta si mantiene vagamente elastica
SAPORE	Intenso ed elegante con una leggera tendenza al dolce; ma rivelando allo stesso tempo un po' di acidità e note sapide
STAGIONATURA	Almeno 36 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
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