

PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE BRUNE 36 MESI



CODICE	33095
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1 kg circa

Formato da 1 kg di Parmigiano prodotto con latte crudo di vacche di razza Bruna

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo ottenuto esclusivamente dalla mungitura di vacche di razza Bruna Alpina, stagionato 34 mesi
ASPETTO	L'aspetto è friabile, sia al tatto che alla vista, la pasta è finemente granulosa, il colore va dal bianco avorio al giallo paglierino
SAPORE	Intenso con note di nocciola e sottobosco, caramello salto e fungo
STAGIONATURA	Almeno 36 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Un Parmigiano di qualità, garantito per il 60% della produzione da una filiera completa: latte proveniente da allevamenti di proprietà, lavorazione nel moderno caseificio ristrutturato nel 2017 e stagionatura negli adiacenti magazzini
CURIOSITÀ	La storia del Caseificio Gennari inizia nel 1953, quando Sergio e Maria rilevano un piccolo caseificio a Collecchio e iniziano a produrre Parmigiano Reggiano ma solo 3 forme al giorno. Oggi che la produzione è passata a circa 100 al giorno, siamo anche giunti alla terza generazione al comando: le anime dell'azienda sono i figli Paolo, mastro casaro, e Tino, che segue l'azienda agricola. Si sono poi aggiunti anche i nipoti Andrea e Laura nella gestione del caseificio e dei punti vendita