

# PARMIGIANO REGGIANO DOP BIOLOGICO



<b>CODICE</b>	33130
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	38 kg

Ottavo di Parmigiano Reggiano DOP biologico fresco stagionato 20 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano DOP prodotto con latte crudo biologico di vacche di razza Frisone allevate biologicamente nella piccola frazione di Ozzola, nel comune di Fornovo di Taro
<b>ASPETTO</b>	Si presenta come il classico Parmigiano Reggiano DOP, dalla crosta di colore paglierino e con pasta dura e granulosa, anch'essa di colore paglierino
<b>SAPORE</b>	Leggermente più profumato rispetto alla versione classica, mentre il gusto ricorda le caratteristiche note di latte fresco, burro e yogurt
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 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>	I campi da cui nascono i foraggi per alimentare le bovine devono essere lasciati incolti e privi di trattamenti per 4 anni prima di poter raccogliere i fieni per l'alimentazione degli animali. Questa è la più grande particolarità che caratterizza il Parmigiano Reggiano biologico del Caseificio