

# PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI DOP GENNARI



<b>CODICE</b>	33013
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	4,5 Kg

Ottavo di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo
<b>ASPETTO</b>	Forma cilindrica. La crosta si presenta di colore paglierino carico. La pasta è di colore paglierino e di consistenza granulosa
<b>SAPORE</b>	Splendido equilibrio di profumi e aromi, tendente al dolce e con note di fieno e prati perenni
<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 lavorazione è fatta, ancora oggi, come voleva papà Sergio, un pò più grossa, pensata per lunghe stagionature
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di accompagnarlo con un dolce miele di castagno e con un vino rosso dal carattere importante