

PARMIGIANO REGGIANO DOP

34/36 MESI



CODICE	33015
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Parmigiano Reggiano invecchiato per 36 mesi, che esprime tutti gli aromi

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo di razza Frisona
ASPETTO	Il formaggio è perfettamente solubile e granuloso, con un colore leggermente paglierino e una struttura ben definita
SAPORE	Splendide sensazioni olfattive, tattili e soprattutto gustative, tra acido e salato con tendenza al dolce e profumo di fieno
STAGIONATURA	Almeno 34 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	La storia del Caseificio Gennari inizia nel 1953, quando Sergio e Maria rilevano un piccolo caseificio a Collecchio. Oggi l'attività è gestita dai figli che seguono una visione di filiera corta e controllata: il 60% del latte che lavorano proviene da vacche di proprietà. La lavorazione è fatta ancora oggi come voleva papà Sergio, un po' più grassa, pensata per lunghe stagionature, con una tecnica tradizionale
CURIOSITÀ	Il Parmigiano Reggiano è invecchiato per 36 mesi ed ha raggiunto un'ottimale maturazione per la sua degustazione, esprimendo a chi lo gusta un equilibrio intenso di profumi e aromi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di accompagnarlo con un dolce miele di castagno e un vino corposo