

PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE BRUNE



CODICE	33122
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	5 kg circa

Parmigiano Reggiano DOP prodotto con solo latte da vacche di razza Bruna

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo prodotto da vacche 100% razza Bruna
ASPETTO	Pasta compatta e irregolare ma ancora elastica, colore ambrato
SAPORE	Al palato il sapore risulta complesso e pungente, con note di nocciola, mandorla e frutta disidratata
STAGIONATURA	Almeno 48 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Lo consigliamo abbinato a una birra stout artigianale