

# PARMIGIANO REGGIANO DOP SFOGLIE



<b>CODICE</b>	33138
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	750 g circa

Scaglie allungate di Parmigiano Reggiano DOP in latta da 750 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 13 mesi, ottenuto da solo latte crudo vaccino
<b>ASPETTO</b>	Scaglie allungate simili a 'maltagliati' dalla pasta granulosa e dal colore giallo paglierino; in pratica latta richiudibile
<b>SAPORE</b>	Equilibrato e dolce, con note di latte fresco
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 12 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un prodotto innovativo della linea Prestige, una gamma di prodotti con alto valore aggiunto e con l'inconfondibile firma distintiva di Paolo Gennari: anche per questa linea infatti la produzione avviene tutta all'interno del caseificio Gennari, così come il porzionamento e il confezionamento
<b>CURIOSITÀ</b>	La lavorazione è fatta, ancora oggi, come voleva papà Sergio, un po' più grassa e pensata per le lunghe stagionature
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si presta all'utilizzo tal quale, per esempio nelle insalate o sulla pizza dopo cottura