

PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO



CODICE	33137
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Parmigiano Reggiano DOP grattugiato in busta da 1 kg

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato da Gennari con solo latte crudo vaccino e stagionato almeno 13 mesi
ASPETTO	A grana fine e omogenea, di colore giallo paglierino; confezionato in busta da 1 kg
SAPORE	Non secco nè sapido, molto equilibrato con intense note di latte fresco
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Gennari - Collecchio (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	La lavorazione è fatta, ancora oggi, come voleva papà Sergio, un pò più grossa, pensata per lunghe stagionature