

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI SOLABRUNA



CODICE	33096
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	5 kg

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

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo di vacche di razza Bruna
ASPETTO	La pasta si presenta dorata e con una struttura granulosa, con granelli di tirosina in evidenza
SAPORE	Ha un sapore deciso e intenso, ma mai piccante, con note speziate e agrumate
STAGIONATURA	Minimo 60 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 forma 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	Delizioso accompagnato da miele d'acacia o un vino passito