

PARMIGIANO REGGIANO DISOLABRUNA DOP



CODICE	33097
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 proveniente da vacche di razza Bruna
ASPETTO	I granelli di tirosina sono ben evidenti in tutta la pasta che ha un aspetto mineralizzato e friabile
SAPORE	All'assaggio è decisamente saporito ma equilibrato, con sentori spiccati di umami e legno di castagno, con un retrogusto di cacao e caffè tostato
STAGIONATURA	Minimo 72 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	Da provare accompagnato da Aceto Balsamico di Modena invecchiato o da un Barolo