

PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE BRUNE - IN PORZIONI



CODICE	33103
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	300 g circa

Porzioni di Parmigiano Reggiano DOP prodotto con latte di vacche di razza Bruna

DESCRIZIONE	Parmigiano Reggiano DOP realizzato con latte vaccino crudo parzialmente scremato ottenuto esclusivamente dalla mungitura di vacche di razza Bruna Alpina
ASPETTO	L'aspetto è friabile, sia al tatto che alla vista, la pasta è finemente granulosa, di colore dal bianco avorio al giallo paglierino
SAPORE	Dolce ed equilibrato, si percepiscono in particolare note di nocciola e di foraggio
STAGIONATURA	Almeno 24 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 Bruna Alpina si distingue per l'equilibrio tra qualità e quantità del latte prodotto, particolarmente adatto alla caseificazione. Più ricco dal punto di vista nutrizionale, dal sapore dolce e cremoso, definiamo questo tipo di Parmigiano Reggiano particolarmente elegante. Tutti i prodotti derivanti da questo tipo di latte vengono tutelati dal Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna di cui il Caseificio Gennari fa parte