Parmigiano Reggiano DOP Bio 12 mesi



Descrizione

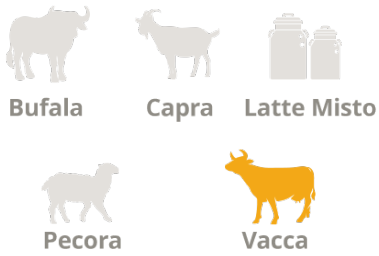
Il Parmigiano Reggiano DOP è il più celebre dei formaggi italiani, già menzionato nel Trecento in una novella di Boccaccio. L'area di produzione è localizzata principalmente e tradizionalmente nelle province di Parma e Reggio Emilia, sebbene sia stata estesa ad alcune province circostanti. Fino a pochi decenni fa, la produzione avveniva nei tipici "caselli" a pianta ottagonale, che garantivano una particolare circolazione d'aria. Ancora oggi, nella lavorazione, sono state mantenute alcune tradizioni arcaiche, come l'uso del rame anziché dell'acciaio inox per le caldaie di preparazione. La stagionatura, se condotta in condizioni ottimali, può superare felicemente i quattro anni; il formaggio necessita comunque di almeno 36 mesi per esprimere al meglio le sue potenzialità. Per valutarne la maturazione, si utilizza un ago a forma di vite, "girato" in profondità nella pasta. Tra i primi in Italia, il Parmigiano Reggiano ha ricevuto la DOC nel 1955 e la DOP nel 1996. Il doppio nome è nato ufficialmente nel 1951, prima si parlava di "Parmigiano" o "Reggiano".
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore

armonico, asciutto e intenso, con note erbacee se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un anno
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 24-40 kg
- **Diametro:** diametro 35-45 cm, h. 18-24
- **Produttori:** caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Parmigiano Reggiano
- **Codice Forma:** Vari codici, varie stagionature
- **Codice tagliato:** Vari codici, varie stagionature, varie pezzature