Parmigiano Reggiano DOP Bio Rossa Reggiana



Descrizione

Questo è un “cru” particolare di Parmigiano Reggiano DOP, ottenuto dal latte di vacche di razza Reggiana. Queste vacche, dal mantello pezzato rossiccio, erano tradizionalmente impiegate per la produzione di questo formaggio, quasi soppiantate poi dalla più produttiva ma meno pregiata razza Frisona. Grazie alle caratteristiche del latte e alla cura nella lavorazione, il Parmigiano Reggiano DOP “delle vacche rosse” vanta standard qualitativi particolarmente elevati. Le sue forme sono riconoscibili dal marchio a fuoco impresso su una faccia con la dicitura “Vacche rosse – razza reggiana”; un marchio più piccolo è presente anche sullo scalzo. Tuttavia, la produzione e la disponibilità sono molto limitate.
[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
- **Pasta:** 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:** Alcuni caselli della provincia di Reggio Emilia
- **Codice Forma:** Vari codici, varie stagionature
- **Codice tagliato:** Vari codici, varie stagionature, varie pezzature