Parmigiano Reggiano DOP Bio di sola Bruna



Descrizione

Sebbene storicamente il Parmigiano Reggiano DOP fosse un formaggio esclusivamente di pianura, dalla prima metà del XX secolo i tentativi di estenderne la produzione alla zona appenninica hanno prodotto risultati eccezionali. Questo è dovuto alla qualità dei pascoli di alta quota, situati fino a 7-800 metri di altitudine, che permettono di parlare di un prodotto "di montagna". Le forme di questo "cru", a produzione limitata, sono riconoscibili dal marchio a fuoco sulla faccia, con la dicitura "Qualità di montagna". [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

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:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un anno
- **Produzione:** primavera-autunno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 24-40 kg
- **Diametro:** diametro 35-45 cm, h. 18-24
- **Produttori:** Alcuni caselli delle province di Reggio Emilia e Parma
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.