Parmigiano Reggiano DOP Riserva



Descrizione

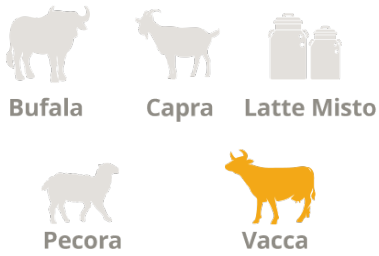
Questo "cru" di Parmigiano Reggiano DOP è selezionato da Guffanti in "caselli" (i caseifici dedicati alla produzione del "re" dei formaggi italiani) delle province emiliane di Parma, Reggio Emilia e Modena. Questi caselli lavorano il latte delle vacche della propria stalla aziendale, escludendo latte gestito consortilmente. Di conseguenza, la produzione giornaliera è limitata a poche forme. Inoltre, il bestiame, nel periodo che va dalla primavera all'autunno, viene alimentato anche con l'erba dei pascoli appenninici, situati a quote che raggiungono i 7-800 metri. Il pascolo di alta collina o di montagna è una peculiarità per il Parmigiano Reggiano, che è un formaggio tradizionalmente e tipicamente di pianura. Tuttavia, l'utilizzo di tali pascoli, iniziato a partire dalla prima metà del XX secolo, consente di ottenere un latte e quindi un formaggio con qualità organolettiche molto spiccate. Ovviamente, un adeguato affinamento in locali idonei, anche protratto oltre i due anni ritenuti "canonici", è in grado di sviluppare ulteriormente queste caratteristiche di eccellenza. [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:** 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 di area appenninica delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.