Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Parmigiano Reggiano DOP stagionato



Descrizione

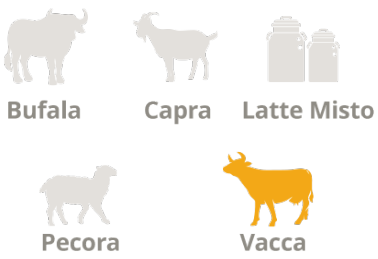
L'area di produzione è localizzata principalmente e tradizionalmente nelle province di Parma e Reggio Emilia, sebbene sia stata estesa ad alcune province circostanti. Fino a pochi decenni fa, la produzione avveniva nei tipici "caselli" a pianta ottagonale, che garantivano una particolare circolazione d'aria. Ancor oggi, nella lavorazione, sono state mantenute alcune tradizioni arcaiche, come l'uso del rame anziché dell'acciaio inox per le caldaie di preparazione del formaggio. La stagionatura, se condotta in condizioni ottimali, può anche superare felicemente i quattro anni. Il formaggio necessita comunque di almeno 36 mesi di stagionatura per esprimere al meglio le sue potenzialità. Per saggiare la maturazione delle forme, si utilizza un ago a forma di vite, "girato" in profondità nella pasta. [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. 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 DOP
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.