Allevatore di Formaggi

Parmigiano Reggiano DOP Riserva

Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi

Questo cru di Parmigiano Reggiano viene selezionato da Guffanti in "caselli" (così vengono chiamati i caseifici dedicati alla produzione del "re" dei formaggi italiani) delle province emiliane di Parma-Reggio-Modena che lavorano il latte delle vacche della propria stalla aziendale (quindi non latte gestito consortilmente). La produzione giornaliera è di conseguenza limitata a poche forme. Il bestiame inoltre, nel periodo che va dalla primavera all'autunno, viene anche alimentato 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 particolarità per il Parmigiano Reggiano, che è formaggio tradizionalmente e tipicamente di pianura, ma l'utilizzo di tali pascoli, iniziato a partire dalla prima metà del XX secolo, permette di ottenere un latte e quindi un formaggio con qualità organolettiche molto spiccate. Ovviamente un adeguato affinamento in locali adatti, anche protratto oltre i due anni ritenuti "canonici", è in grado di sviluppare ulteriormente queste caratteristiche di eccellenza.

Caratteristiche organolettiche

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un anno
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 32% Mgss
Peso: 24-40 kg
Dimensioni: 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.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038