



**INGREDIENTI del Parmigiano Reggiano: LATTE vaccino, Sale, Caglio**

**INGREDIENTI della Caciotta: LATTE vaccino, Fermenti lattici selezionati, Sale, Caglio**

### **CARATTERISTICHE DEI NOSTRI PRODOTTI**

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, ottenuto con latte crudo di vacca parzialmente scremato.

Ha la crosta dura, di un giallo dorato naturale; mentre la pasta è morbida e vellutata, finemente granulosa, dal colore paglierino più o meno intenso.

Si tratta di un formaggio che, per i suoi valori nutrizionali, non ha eguali: la presenza di calcio contribuisce a prevenire l'osteoporosi, e la presenza di selenio contrasta i radicali liberi. Il Parmigiano Reggiano si distingue inoltre per la ridotta componente di colesterolo, per la presenza di vitamine del gruppo B e per ultimo, ma non meno importante, per l'assoluta mancanza di sostanze conservanti e antifermentative che sono spesso presenti in altri formaggi duri e da grattugia di questa categoria.

I suoi valori nutrizionali e dietetici, riconosciuti anche in campo scientifico, rendono questo formaggio indicato nelle diete di ogni tipo e soprattutto in quelle dei bambini, degli sportivi e degli anziani.

### **PARMIGIANO-REGGIANO stagionato oltre 14 mesi.**

In questa fase il Parmigiano non ha ancora raggiunto la sua piena maturazione, dato che acquisisce le sue complete e tipiche caratteristiche solo dopo un periodo d'invecchiamento che va dai 18 ai 24 mesi. E' comunque ideale per alcuni utilizzi in cucina, come snack o per accompagnare gli aperitivi. È perfetto per chi preferisce gustare questo "giovane" Parmigiano-Reggiano appena ha completato il periodo minimo di stagionatura di 12 mesi e ha superato il test di qualità previsto dalle norme del disciplinare produttivo. Presenta una base lattica più accentuata, risultando dolce e acido allo stesso tempo, e non si presta molto per essere grattugiato.

### **PARMIGIANO-REGGIANO stagionato oltre 24 mesi.**

Il Parmigiano ha ora l'età ottimale per essere degustato ed esprime una ricchezza di odori e aromi in perfetto equilibrio e armonia. Si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso, per cui è estremamente versatile, ideale sia da tavola che per essere grattugiato. In questa fase, iniziano a comparire i cristalli di tirosina, che testimoniano il grado elevato di proteolisi raggiunto dal prodotto, con conseguente aumento della digeribilità.

### **PARMIGIANO-REGGIANO stagionato oltre 36 mesi.**

Si presta per usi e abbinamenti particolari: viene spesso utilizzato grattugiato, anche per preparare il ripieno dei tortellini, o abbinato con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La sua struttura è più friabile e granulosa, con i cristalli bianchi di tirosina diffusi e ben evidenti. Il suo sapore è più intenso e persistente, con note di frutta secca e spezie. Si avverte una leggera piccantezza ma, se di qualità, dovrebbe mantenere anche una certa dolcezza in bocca.

Lo "stravecchio" accentua maggiormente le virtù nutrizionali del formaggio.

### **CACIOTTA VACCINA**

E' un formaggio fresco prodotto solo con il latte utilizzato per il nostro Parmigiano, con stagionatura di circa 7-15 gg., di consistenza morbida, pasta compatta di colore bianco, dal sapore dolce lievemente acidulo. E' privo di additivi e conservanti, anche esternamente.