

Parmigiano Reggiano DOP Qualità di Montagna



Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

Tipo di latte

-

Benché storicamente il Parmigiano Reggiano fosse un formaggio esclusivamente di pianura, dalla prima metà del XX secolo i tentativi di estenderne la produzione alla zona appenninica hanno dato risultati eccezionali grazie alla bontà dei pascoli di alta quota, situati fino a 7-800 metri di altitudine, che permette pertanto 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”.

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

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



Allevatore di Formaggi

Produzione: primavera-autunno

Grassi: 32% Mgss

Peso: 24-40 kg

Dimensioni: 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.