

# Parmigiano Reggiano DOP delle vacche rosse



## Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

## Tipo di latte

-

Si tratta di un cru particolare di Parmigiano Reggiano, ottenuto dal latte di vacche di razza Reggiana, dal mantello pezzato rossiccio, tradizionalmente utilizzate per la produzione di questo formaggio e poi quasi soppiantate dalla più produttiva ma meno pregiata razza Frisona. Per le caratteristiche del latte di base e per la cura nella lavorazione il Parmigiano Reggiano “delle vacche rosse”, le cui forme sono distinguibili per il marchio impresso a fuoco su una faccia con la scritta “Vacche rosse – razza reggiana” (un marchio più piccolo è impresso anche sullo scalzo), hanno standard qualitativi particolarmente elevati. La produzione e pertanto la disponibilità sono però molto limitate.

## 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

**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



Allevatore di Formaggi

**Pasta:** 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:** Alcuni caselli della provincia di Reggio Emilia

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.