

Parmigiano Reggiano DOP stagionato



Source

- Emilia Romagna
- Lombardia

Type of milk

- Cow

Brands



L'area di produzione è localizzata principalmente e tradizionalmente nelle province di Parma e Reggio Emilia, anche se è stata estesa a lembi di alcune province circostanti. Fino a pochi decenni fa la produzione avveniva nei tipici "caselli" di pianta ottagonale che garantivano una particolare circolazione d'aria, e ancor oggi nella lavorazione sono state mantenute alcune tradizioni arcaiche come l'uso del rame, invece dell'acciaio inox, per le caldaie in cui viene preparato il formaggio. La stagionatura, se condotta in condizioni ottimali, può anche superare felicemente i quattro anni (il formaggio comunque ha bisogno di almeno 36 mesi di stagionatura per esprimere al meglio le sue potenzialità): per saggiare la maturazione delle forme si fa uso di un ago a forma di vite "girato" in profondità nella pasta.

Organoleptic characteristics

Aspect and texture: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Taste: armonico, asciutto e intenso, con note erbacee se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Serving suggestions: Vini rossi corposi e invecchiati. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane casereccio

Technical characteristics

Milk: vaccino, scremato, crudo



Allevatore di Formaggi

Production method: artigianale e industriale

Paste: cotta, pressata

Salting: in salamoia

Ripening: minimo un anno

Production period: tutto l'anno

Fats: 32% Mgss

Weight: 24-40 kg

Dimensions: diametro 35-45 cm, h. 18-24

Producers: caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del P.R.

Whole cheese code: n.d.

Cutted cheese code: n.d.