Allevatore di Formaggi

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

© 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

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.

© 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