



GRANDE OFFERTA PREZZI INCREDIBILI - Dal 28 novembre al 5 dicembre

Parmigiano Reggiano

Parmigiano reggiano RIGATO €14,90/kg

A disposizione solo 3 forme, che il consorzio al momento del controllo qualità RIGA, per indicare che la forma ha dei lievi difetti di compattezza. Per questo, passando di seconda scelta, costano meno ma la bontà è indiscussa.

Parmigiano reggiano 63 essenze €19,90/kg

Questo Parmigiano Reggiano viene fatto da un piccolo caseificio familiare, le mucche si nutrono nei prati stabili, mangiando 63 tipi diversi di erbe, definite 63 essenze. Il Parmigiano è seguito ogni giorno - dalla produzione a fine stagionatura - da una famiglia che lo cura come un bambino!

Inoltre a disposizione per i grandi intenditori :

VACCHE ROSSE 24 MESI

EXTRA 36 MESI STAGIONATURA

EXTRA STAGIONATO 48 MESI gli ultimi 24 NELLA NOSTRA CANTINA

STRAVECCHIO STAGIONATO PER 60 MESI

Venite a degustarlo e scegliete la stagionatura che più vi piace.

Per ogni 2 kg di parmigiano acquistato in regalo 1 scatola ermetica spicchio per conservarlo meglio

Scegli e prenota la tua confezione regalo per NATALE, bella, utile, buona!

Parmigiano in breve, flash utili per chi lo mangia

- Le vacche sono alimentate prevalentemente con foraggi della zona di origine
- Il parmigiano reggiano è ricco di calcio, fosforo, oligoelementi e vitamine ed è altamente digeribile.
- Ogni singola forma viene esaminata prima di essere marchiata
- Nessun additivo nella trasformazione artigianale del latte crudo
- Viene fatto secondo il disciplinare di produzione
- Lunga stagionatura=espressione ottimale di odori ed aromi, pasta solubile, friabile, granulosa.
- Province di produzione: Mantova, Parma, Reggio, Bologna, Modena