

Senza Glutine
Sans Gluten / Gluten Free

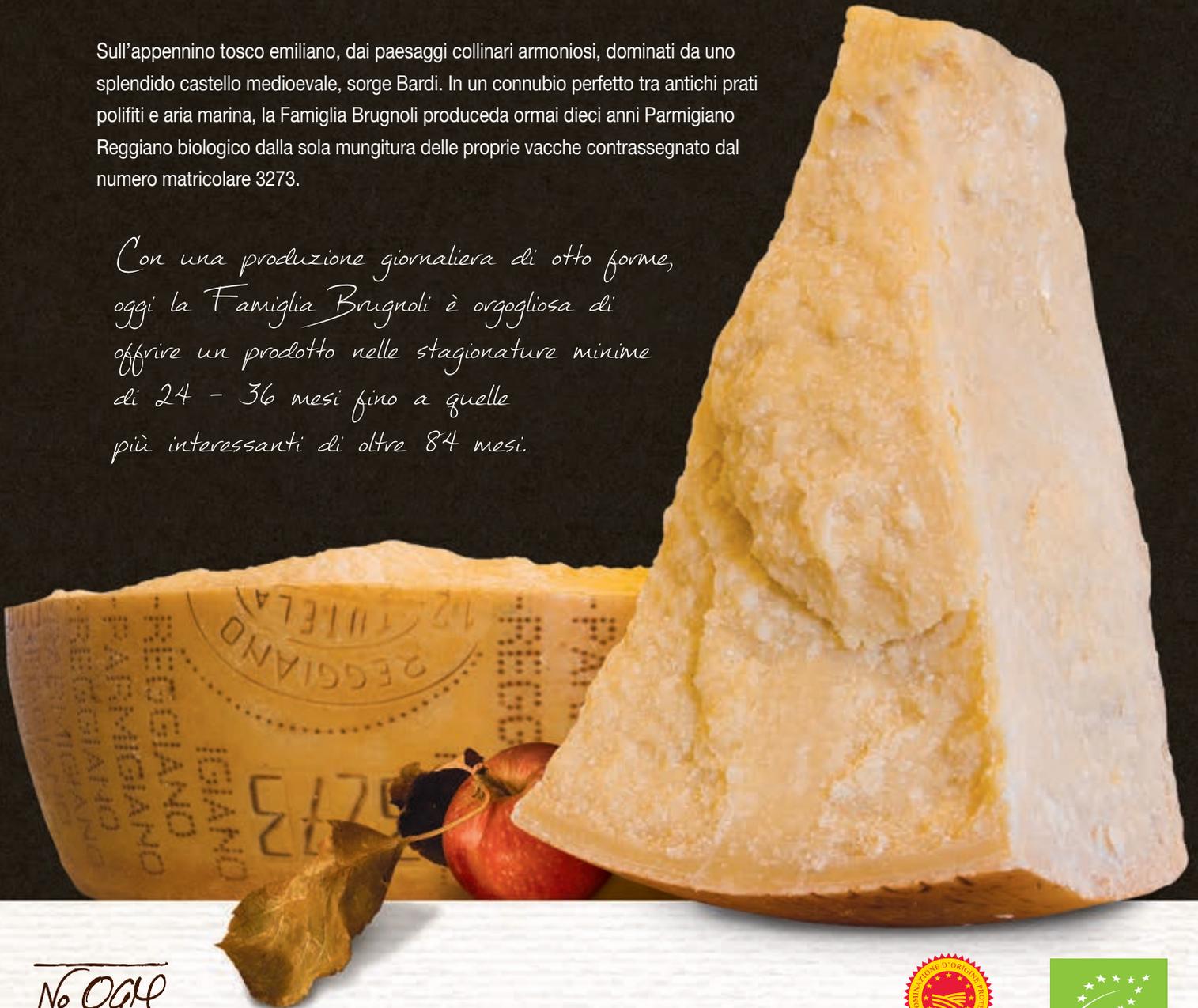


Parmigiano Reggiano

BIOLOGICO

Sull'appennino tosco emiliano, dai paesaggi collinari armoniosi, dominati da uno splendido castello medioevale, sorge Bardi. In un connubio perfetto tra antichi prati polifiti e aria marina, la Famiglia Brugnoli produce da ormai dieci anni Parmigiano Reggiano biologico dalla sola mungitura delle proprie vacche contrassegnato dal numero matricolare 3273.

Con una produzione giornaliera di otto forme, oggi la Famiglia Brugnoli è orgogliosa di offrire un prodotto nelle stagionature minime di 24 - 36 mesi fino a quelle più interessanti di oltre 84 mesi.



No OGM





Parmigiano Reggiano

BIOLOGICO



Cosa acquistate

Non il solito formaggio, ma una punta di Parmigiano Reggiano Bio di nostra produzione con taglio a roccia per esaltarne l'aspetto e confezionato con procedura di sottovuoto termoretraibile al fine di garantirvi la migliore conservazione nel tempo. Il Parmigiano Reggiano Bio della famiglia Brugnoli si evidenzia per il suo colore paglierino, dall'intenso profumo fruttato accompagnato da una rara dolcezza al palato. Nella stagionatura 24 mesi si presenta setato con una consistenza dolce e morbida. Alimento completo, genuino ed ad alto valore nutrizionale; è la giusta risposta ad un'alimentazione sana, armonica e bilanciata. Nel Parmigiano Reggiano Bio c'è infatti una vera e propria concentrazione di sostanze nutritive: pensate che per ottenere un kg di formaggio sono necessari ben 16 litri di latte pregiato. Il Parmigiano Reggiano Bio è poco grasso, è proteico, contiene meno lattosio e apporta un'ottima concentrazione di calcio.

In cucina

Stagionato 24 mesi, Parmigiano Reggiano Bio evolve in un perfetto equilibrio fra dolcezza e sapore. Grattugiato arricchisce le vostre pietanze quali un buon risotto una zuppa o un soufflé. Anche la crosta può essere utilizzata per la preparazione di minestrone, creme di verdure oppure gustandola appena grigliata. È perfetto se abbinato a vini rossi abbastanza strutturati e ottimo tagliato a petali in insalata, a fine pasto diventa superbo con frutta secca, prugne, fichi e pere.

Una volta aperto

Il parmigiano reggiano bio, caratterizzato da una lunga stagionatura E da un basso contenuto d'acqua, si conserva più facilmente rispetto a molti altri formaggi. Infatti confezionato sottovuoto può essere ben conservato in frigorifero a una temperatura di 4-8° centigradi per diversi mesi, assicurandosi che tutto sia sigillato integro. Ogni confezionatore si fa carico di indicare sulla confezione una data di utilizzo che può essere dai sei agli otto mesi. Una volta aperta la confezione, scegliendo il vecchio metodo della nonna Rommy, consigliamo di custodirlo in carta assorbente da cucina al fine di mantenere intatte le proprietà organolettiche, per poi sovrapporre un ulteriore strato di pellicola di alluminio, e il prodotto vi accompagnerà a tavola in tutta la sua fragranza ancora per diversi mesi.



Parmigiano Reggiano
1/2 kg - 24 mesi
busta termoretraibile



Parmigiano Reggiano
1 kg - 24 mesi
busta termoretraibile



Parmigiano Reggiano
2 kg - 24 mesi
busta termoretraibile



Parmigiano Reggiano
4,5 kg - 24/36 mesi
busta termoretraibile

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA AI SENSI DELLA LEGGE N. 26/90 E DEL REG. (CE) N. 1107/96.
Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF.

NO ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) - AUCUN ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ (OGM) - NO GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (OGM)