

Senza Glutine
Sans Gluten / Gluten Free



Parmigiano Reggiano

BIOLOGIQUE

Parmigiano Reggiano Biologique - Famille Brugnoli notre production
Sur les Apennins toscan-émiliens, aux paysages de colline harmonieux, dominés par un magnifique château médiéval, se trouve Bardi. Dans une parfaite union entre les prés et l'air marin, la Famille Brugnoli produit depuis dix ans le Parmigiano Reggiano biologique avec ses propres vaches (numéro de référence 3273).

Avec une production journalière de huit formes, aujourd'hui la Famille Brugnoli est fière de pouvoir offrir un produit avec des affinages d'un minimum de 24 - 36 mois jusqu'à un maximum de plus de 84 mois.



No OGM





Parmigiano Reggiano

BIOLOGIQUE



Ce que vous achetez

Ce n'est pas un fromage quelconque, mais une pointe de parmigiano reggiano bio de notre production, coupé façon «roche» pour en valoriser l'aspect et emballé avec une procédée sous vide thermoretractable pour le garder au mieux dans le temps. L'emballage d'1 Kg se présente bien proportionné pour un usage familial. Le parmigiano reggiano bio de la famille Brugnoli se distingue pour sa couleur paille et son parfum intense et fruité, accompagné par une rare douceur au palais. L'affinage de 24 mois le rend tendre et doux. C'est un aliment complet, naturel et avec un apport nutritionnel élevé; c'est la bonne réponse pour un régime sain, harmonieux et équilibré. Le parmigiano reggiano bio présente une véritable concentration de nutriments: pour obtenir 1 kg de fromage il faut 16 litres de lait de excellente qualité. Le parmigiano reggiano Bio est peu gras, protéique, contient moins de lactose et apporte une bonne quantité de calcium.

En cuisine

Affiné 24 mois, le parmigiano reggiano bio est au même temps doux et savoureux, friable et granuleux. Une fois râpé, il sublime vos mets, comme un bon risotto, une soupe ou un gratin. Même la croûte peut être utilisée pour la préparation de minestrone, velouté de légumes ou après l'avoir grillée. Ce fromage s'accompagne parfaitement de vins rouges corsés et il est excellent coupé en pétales dans une salade. A la fin du repas il devient superbe avec des fruits secs, des pruneaux, des figues sèches et des poires.

Une fois ouvert

Le parmigiano reggiano bio, caractérisé par un long affinage, a une très basse teneur en eau: il se conserve plus facilement par rapport à d'autres fromages. Emballé sous vide, il peut être conservé au frigo à une température de 4-8° pour plusieurs mois, s'il reste intègre. La date d'utilisation sur l'emballage va de six à huit mois. Une fois l'emballage ouvert, nous vous conseillons, à l'ancienne, de le garder dans du papier absorbant pour en maintenir intactes les propriétés organoleptiques, et puis de le mettre dans de l'aluminium: le produit restera encore frais pour longtemps.



Parmigiano Reggiano
1/2 kg - 24 mois
emballage retractable



Parmigiano Reggiano
1 kg - 24 mois
emballage retractable



Parmigiano Reggiano
2 kg - 24/36 mois
emballage retractable



Parmigiano Reggiano
4,5 kg - 24/36 mois
emballage retractable

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE AUX TERMES DE LA LOI N. 26/90 ET DU REG. (CE) N. 1107/96.
Certifié par l'organisme de contrôle autorisé par le MiPAA.

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