

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 36 meses
Formato: 40 kg aprox.
Reggio Emilia RE, Italia



EL QUESO

No necesita ninguna introducción. Quizás el producto más característico de la región de Emilia, llamado el rey de los quesos, Parmigiano Reggiano se produce en la zona típica que incluye las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, Bolonia a la izquierda del río Reno y Mantua a la derecha del Po. El parmigiano de Montanari tiene una complejidad de sabores que superan la consciencia de quien lo prueba. En el paladar el sabor a especias, a frutos secos, de combinación dulce y amarga es una danza apasionada de sabor. La pasta es de una intensidad y al mismo tiempo textura frágil impresionante. Es una obra de arte del gusto, cincelada por el tiempo y el paso de las estaciones.

EL PRODUCTOR

El vínculo entre la familia de Montanari y Gruzza y la elaboración de parmigiano ha ido transmitiéndose a lo largo de diferentes generaciones.

La leche que utilizan para elaborar es producida por vacas alimentadas por forrajes locales, y la familia tiene un especial compromiso con el medio en el que desarrollan su actividad quesera en Emilia, la zona italiana a la que pertenecen y de dónde es típico el Parmigiano, en un intento por unir tierra y tradición.