

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DI BIANCA MODENESE

Bianca





PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DI BIANCA MODENESE

La Vacca Bianca Modenese, molto diffusa fino agli anni '50 nella provincia di Modena, è stata soppiantata da razze bovine "più produttive" e rischia ormai l'estinzione, insieme ad un pezzo della nostra cultura agronomica. Il suo latte di qualità superiore offre un ottimale rapporto fra grasso e proteine ed un'alta frequenza del gene B delle K-caseine che ne migliorano le qualità casearie. Produciamo questo prezioso formaggio seguendo i principi dell'agricoltura biologica, contando di riuscire con successo a proteggere dall'estinzione una Biodiversità così importante per la nostra storia.

ORGANIC PARMIGIANO REGGIANO FROM

THE BIANCA MODENESE COW

The Bianca Modenese cow, very widespread in the province of Modena since the 1950s, has been replaced by "more productive" breeds of cow and now risks extinction, along with a piece of our farming culture.

The superior quality of the milk from this cow has an excellent ratio between fat and protein and a high frequency of the K-casein B gene, which improves the cheese-making quality.

We produce this precious cheese following the principles of organic farming, and counting on successfully protecting a biodiversity that is so important to our history.

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGIQUE AU LAIT DE BIANCA MODENESE

La vache Bianca Modenese, très répandue jusqu'aux années 50

dans la province de Modène, a été détrônée par des races bovines «plus productives» et est désormais menacée d'extinction, en emportant avec elle un peu de notre culture agronomique.

Son lait de qualité supérieure présente un excellent rapport de graisse/protéines et une haute fréquence du gène B des caséines Kappa, qui améliorent ses qualités fromagères.

Nous produisons ce précieux fromage selon les principes de l'agriculture biologique, avec l'objectif de réussir à sauver de l'extinction une biodiversité d'une importance majeure pour notre histoire.

BIOLOGISCHER PARMIGIANO REGGIANO VON DER VACCA BIANCA MODENESE

Die Vacca Bianca Modenese (Weiße Modeneser Kuh) war in der Provinz Modena bis in die 50er Jahre weit verbreitet, wurde aber in der Folge durch «produktivere» Rinderrassen ersetzt. Mit ihr ist nun ein Stück unserer landwirtschaftlichen Kultur vom Aussterben bedroht.

Ihre Milch ist von höchster Qualität und liefert ein optimales Verhältnis von Fett und Proteinen, sowie einen hohen Anteil an K-Caseinen vom

Typ B, welche die Käsequalität verbessern.

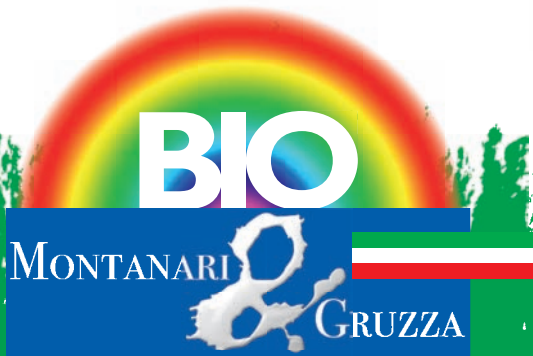
Wir produzieren diesen kostbaren Käse nach den Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft und zählen darauf, dass es uns gelingt, eine Artenvielfalt, die für unsere Geschichte so wichtig ist, vor dem Aussterben zu bewahren.

BIOLOGISK PARMIGIANO REGGIANO FRÅN BIANCA MODENESE

Korasan Bianca Modenese var mycket utbredd i provinsen Modena ända fram till 1950-talet. Dock har den på senare tid trängts undan av mer «produktiva» nötkreatursraser och riskerar nu att utrotas, tillsammans med ett stycke av vår lantbrukshistoria.

Rasens högkvalitativa mjölk har ett perfekt förhållande mellan fett och protein, och en hög frekvens av Kappa-kasein B som ökar ostproduktionens kvalitet.

Vi framställer denna värdefulla ost i enlighet med ekologiska lantbruksmetoder, och vi räknar med att lyckas skydda detta exempel på biologisk mångfald – som är så viktig för vår historia – från att utrotas.



In milk we trust since 1950

MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . 42124 Reggio Emilia . ITALY . Tel. +39 0522 944251 . fax +39 0522 944129
info@montanari-gruzza.it . www.montanari-gruzza.it