



Montanari & Gruzza offre BIO da oltre 20 anni ed è oggi leader in questo settore per le sue merceologie caratteristiche: BURRO ITALIANO

e PARMIGIANO REGGIANO dop. La nostra gamma bio di burro e Parmigiano Reggiano è completa in termini di pezzature e tipologie di confezione, adatte soprattutto al retail.

Il nostro burro bio

Naturale, genuino. La materia prima con cui viene prodotto è la crema di latte raccolta nelle aziende agricole biologiche di Parma e Reggio Emilia, che operano nell'attento e scrupoloso rispetto dei criteri di produzione biologici. Il suo aspetto è candido e gli aromi intensi sono tipici del latte crudo appena munto, viva espressione del legame tra ambiente, agricoltura e sana alimentazione.

Il nostro Parmigiano Reggiano bio

Montanari & Gruzza produce il suo Parmigiano Reggiano biologico nelle montagne che si ergono vicino alla città di Parma. A questa altitudine si trovano sia i campi da cui ricaviamo il foraggio biologico per le nostre vacche, sia l'azienda agricola in cui gli animali vengono allevati.

A pochi chilometri di distanza vi è anche il caseificio in cui ogni giorno il nostro casaro di fiducia Moreno produce circa venti forme di Parmigiano Reggiano biologico con il latte fresco che giunge dalla nostra stalla ogni mattina. In questo modo Montanari & Gruzza può controllare accuratamente tutta la filiera produttiva del Parmigiano Reggiano biologico che viene poi lasciato a stagionare in caseificio fino a 12 mesi di maturazione, quando avviene la marchiatura da parte del Consorzio che consente di trasportare il formaggio presso il nostro magazzino di Reggio Emilia in cui lo lasciamo stagionare fino a 24 mesi minimo. Sempre presso il nostro stabilimento il prodotto viene tagliato e confezionato.



MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . Gaida . 42124 Reggio Emilia . ITALY

Tel. +39 0522 944251 fax +39 0522 944129 - info@montanari-gruzza.it - www.montanari-gruzza.it