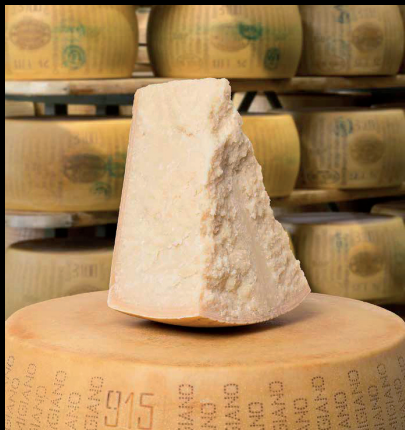


MONTANARI & GRUZZA

In milk we trust since 1950

Le nostre specialità di formaggi



www.montanari-gruzza.it

PARMIGIANO REGGIANO DOP

solodiBruna

- fatto con latte di **Razza Bruna Alpina Italiana** lavorato in purezza
- vacche alimentate con **foraggi** naturalmente ricchi di **Omega3**
- più ricco di caseina (+16,4%)
- formaggio **più dolce ed aromatico**
- stagionature **oltre 24, oltre 30 e oltre 40 mesi**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

di VaccheRosse

- fatto con latte di **Antica Razza Reggiana**, con cui fu prodotto il primo Parmigiano Reggiano
- vacche allevate nell'alta collina reggiana
- latte con alta frequenza della **variante B nella K caseina**
- produzione limitata
- stagionatura **minima 24 mesi**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Biologico di Vacca Bianca Modenese

- fatto esclusivamente con latte di **Razza Bianca Modenese**
- vacche allevate in azienda agricola biologica **di montagna**
- latte di qualità eccellente, con un **rapporto ottimale tra grassi e proteine**
- latte con alta frequenza della **variante B nella K caseina**
- Stagionature **oltre 24, oltre 30 e 100 mesi**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

La Gigantina

- fatto in alta collina parmense
- forme di **oltre 40 kg**
- maturazione più lenta e bilanciata
- gusto **dolce e delicato**
- stagionature **oltre 24 e oltre 30 mesi**



FORMAGGI SENZA LATTOSIO

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Biologico

- vacche allevate in **aziende agricole biologiche**, di cui la maggior parte a ciclo chiuso
- animali liberi di muoversi **all'aperto** tutto l'anno e curati con **criteri omeopatici**
- alimentazione con più elevata varietà di **essenze foraggere**
- caseificio situato nella **montagna parmense**
- **complessità di aroma e sapore**, che variano con le stagioni
- stagionature **oltre 18, oltre 24, oltre 30 e oltre 36 mesi**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Prodotto di Montagna

- gli **allevamenti** da cui proviene il latte e caseifici di **produzione** si trovano all'interno delle **zone di montagna**
- vacche nutrite con almeno il **60% di alimenti** provenienti da **zone di montagna**
- i **primi 12 mesi di stagionatura** del formaggio hanno luogo nelle **zone di montagna**
- stagionature **oltre 24 e oltre 30 mesi**



GRANA PADANO DOP

solo latte caglio sale

- è un classico Grana Padano, ma **non contiene il lisozima**, proteina naturale dell'uovo, conservante ed antifermentativo
- stagionature **oltre 16, oltre 20 e oltre 24 mesi**



FORMAGGIO DURO TRADIZIONALE

Cacionerone

- formaggio duro prodotto con **metodo tradizionale**
- solo latte, sale e caglio **senza conservanti**
- stagionatura **minima 12 mesi**



FORMAGGI SENZA LATTOSIO

Siamo nati in Emilia nel 1950.

Da allora selezioniamo le materie prime del nostro territorio, crema di latte per la produzione di burro italiano di alta qualità e formaggi duri d.o.p. Parmigiano Reggiano e Grana Padano classici e di filiere speciali dedicate che produciamo ed affiniamo. Abbiamo scelto di offrire al mercato un'alta diversificazione di gamma creando una filiera biologica completa per produrre burro e Parmigiano Reggiano e selezionando razze bovine il cui latte viene lavorato in purezza per ottenere specialità uniche quali Parmigiano Reggiano Solodibruna, di Vacche Rosse e di Bianca Modenese. Una passione autentica trasmessa per tre generazioni ed ancora viva nell'eccellenza che ci contraddistingue.

Crediamo nel latte dal 1950!



In milk we trust since 1950

Burro Italiano e specialità di formaggi

MONTANARI & GRUZZA SPA

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

Tel. +39 0522 944251 fax +39 0522 944129

info@montanari-gruzza.it - www.montanari-gruzza.it