

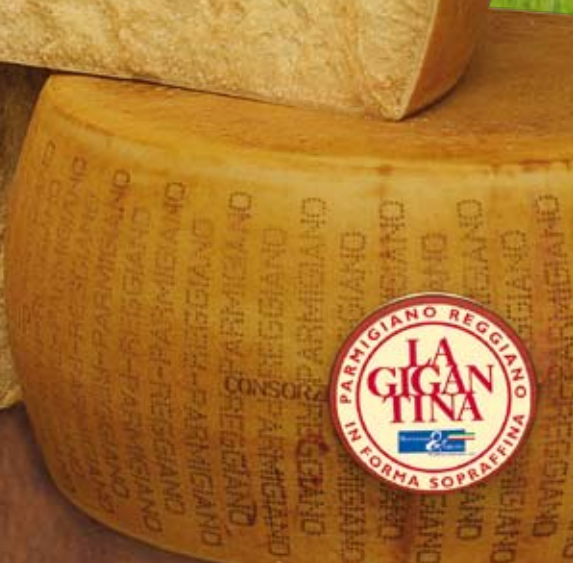


**PARMIGIANO
REGGIANO**

Autorizzazione Consorzio
Parmigiano-Reggiano n.25/2012

PARMIGIANO REGGIANO

“La Gigantina”



In milk we trust since 1950



“LA GIGANTINA, Parmigiano Reggiano in forma sopraffina”

La nostra ultracinquantennale tradizione casearia ci ha fatto sentire in dovere nei confronti dei nostri affezionati consumatori di proporre al mercato un Parmigiano Reggiano davvero “speciale”, un prodotto unico ed inimitabile che possa suscitare in chi lo assaggia emozioni sensoriali davvero irripetibili. Nasce dalla nostra enorme passione per il Parmigiano Reggiano “LA GIGANTINA” che prende il nome dalle abbondanti dimensioni delle forme da noi scelte per promuovere il nostro credo.

Questo straordinario Parmigiano Reggiano, che proponiamo con una stagionatura media di 30 mesi, si presenta alla vista con un vivo colore paglierino chiaro e con una complessità olfattiva intensa, dominata da sentori di latte fresco e note erbacee e di frutta secca. Al palato spicca l'assoluto equilibrio fra lieve sapidità e morbida dolcezza tipica del latte crudo appena munto. “Una sublime emozione da non lasciarsi scappare!”

“LA GIGANTINA, Parmigiano Reggiano in extrafine shape”

After over fifty years of dairy tradition, we are pleased to propose a truly “special” Parmigiano Reggiano to all our customers, a product that is unique and inimitable, so that everyone who tries it can feel a sensory experience without equals.

Thanks to our great passion for Parmigiano Reggiano originates

“LA GIGANTINA”, which takes its name from the big size of its wheels, that are chosen to promote our concept.

This extraordinary Parmigiano Reggiano that we are offering with an average maturation of 30 months, is a bright, pale hay colour with a very intense smell, dominated by hints of fresh milk, dried fruit and grass. To the palate one senses the complete balance between the slight flavour and sweetness typical of raw milk that has just been milked. “A sublime emotion that we really suggest You to try!”

“LA GIGANTINA, un excellent Parmigiano Reggiano in forme extra-fine”

Notre tradition fromagère de plus de cinquante ans nous confère le devoir envers nos fidèles consommateurs de proposer sur le marché un Parmigiano Reggiano vraiment “spécial”, un produit unique et inimitable qui puisse susciter chez ceux qui le goûtent des émotions sensorielles réellement uniques. C’est de notre passion profonde pour le Parmigiano Reggiano que naît “LA GIGANTINA”, dont le nom évoque les dimensions généreuses des formes que nous lui avons choisies afin de promouvoir notre credo. Cet extraordinaire Parmigiano Reggiano, que nous proposons après un affinage de 30 mois en moyenne, se présente de couleur jaune paille clair et est doté d’une complexité olfactive intense, dominée par des senteurs de lait frais et des notes herbacées et de fruits secs. Son goût

est marqué par un parfait équilibre entre légère sapidité et douceur typique du lait cru qui vient d’être traité. “Une émotion sublime à ne pas rater!”

“LA GIGANTINA, Parmigiano-Reggiano käse hochfeiner art”

Unsere mehr als fünfzigjährige Käsetradition hat uns gegenüber unseren langjährigen Kunden verpflichtet, einen Parmigiano-Reggiano Käse der “besonderen Art” auf den Markt zu bringen: Ein einzigartiges, unachahmliches Produkt, das bei denen, die es probieren, ein unvergleichliches Geschmackserlebnis hervorruft. “LA GIGANTINA” entsteht aus unserer großen Leidenschaft für den Parmigiano-Reggiano Käse; der seinen Namen verdankt dem großen Umfang seiner Laibe, den wir gewählt haben, um unser Credo zu fördern. Dieser außergewöhnliche Parmigiano-Reggiano Käse, den wir nach einer durchschnittlichen Reifezeit von 30 Monaten anbieten, präsentiert sich mit frischer, hellgelber Farbe. In seinem intensiven, raffinierten Duft verbinden sich der Geruch frischer Milch, Kräuter und getrockneter Früchte. Den Gaumen erfreut er mit dem ausgewogenen Geschmack sanfter Würzigkeit und der

typischen milden Süße frisch gemolkener Milch. “Ein erhabenes Gefühl, das man sich nicht entgehen lassen sollte!”

“LA GIGANTINA, Parmigiano Reggiano de forma refinada”

Nuestra más que cincuentenaria tradición quesera y la afición de nuestros consumidores nos ha llevado a proponer al mercado un Parmigiano Reggiano realmente “especial” un producto único e inimitable capaz de motivar en quien lo saborea emociones sensoriales realmente irrepetibles. Nace de nuestra gran pasión por el Parmigiano Reggiano “LA GIGANTINA”, que debe su nombre al gran tamaño de las formas que elegimos para promover nuestra concepción. Este extraordinario queso Parmigiano Reggiano, que proponemos con una maduración media de 30 meses, se presenta a la vista con vivaz color paja claro y con una complejidad olfativa intensa, dominada por los aromas de leche fresco con notas herbáceas y de frutos secos. En el paladar despliega un equilibrio absoluto entre un leve sabor y una suave dulzura, típica de la leche cruda recién ordeñada. “Una sublime emoción que no se debe dejar escapar!”

Valori medi di sostanze nutritive contenute in 100 g di “Gigantina”
Average nutritional values contained in 100 g of “Gigantina”
Valeurs nutritionnelles moyennes dans 100 g de “Gigantina”
Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g “Gigantina” Käse
Valores medios de sustancias nutritivas contenidas en 100 g de “Gigantina”

Formaggio stagionato • Cheese matured • Fromage affiné • gereifter Käse • Queso curado		24	12
		mesi	mesi
Umidità • Moisture • Humidité • Wasseranteil • Humedad	g	31	35
Proteine totali • Total protein • Protéines totales • Gesamteiweiß • Proteínas totales	g	33,0	31,1
Carboidrati • Carbohydrate • Glucides • Kohlenhydrate • Carbohidratos	g	0,0	0,0
Grassi • Fat • Lipides • Fett • Grasas	g	28,4	26,8
Vitamina A • Vitamin A • Vitamine A • Vitamin A • Vitamina A	µg	270	254
Riboflavina • Riboflavin • Riboflavine • Riboflavin • Riboflavina	µg	370	350
Vitamina B12 • Vitamin B12 • Vitamine B12 • Vitamin B12 • VitaminaB12	µg	4,2	4,0
Biotina • Biotin • Biotine • Biotin • Biotina	µg	23	22
Calcio • Calcium • Calcium • Kalzium • Calcio	mg	1160	1093
Fosforo • Phosphorus • Phosphore • Phosphor • Fósforo	mg	678	639
Zinco • Zinc • Zinc • Zink • Zinc	mg	4,0	3,8
Valore energetico • Energy value • Valeur énergétique • Energiegehalt • Valor energético	kcal	392	369