



**PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO

di Vacche Rosse

24
mesi



In milk we trust since 1950



L'antica "Razza Reggiana" è stata per secoli la varietà bovina più diffusa nelle zone di produzione del Parmigiano Reggiano; si può pertanto affermare che è la razza "madre" di questo grandioso formaggio italiano.

È un animale di taglia pesante, molto elegante, con tronco forte e lungo e testa possente ma distinta.

La particolarità visiva che la contraddistingue è la colorazione del mantello di un rosso fromentino uniforme, che le dona il simpatico appellativo di "Vacca Rossa".

L'unicità del latte prodotto da questa razza deriva dall'elevata quantità di proteine, soprattutto caseina; sono infatti presenti in maniera determinante le varianti B della K caseina e della Beta caseina, essenziali per raggiungere l'ineguagliabile standard qualitativo di questo Parmigiano Reggiano.

Montanari & Gruzza, forte della sua cinquantennale esperienza in campo lattiero caseario, investe da parecchi anni nella salvaguardia di questo animale dal latte portentoso.

Nel cuore dell'Appennino Reggiano, in località Canossa, Montanari & Gruzza alleva le proprie Vacche Rosse all'ombra del castello medievale che fu teatro di epiche vicende legate alla famosa contessa Matilde (pensate che all'epoca la Razza Reggiana era già presente in zona!). In questo meraviglioso scenario naturale, nel caseificio di proprietà dell'azienda, il latte di "Vacche Rosse" viene trasformato in purezza, esaltandone le straordinarie proprietà qualitative.

Il Parmigiano Reggiano delle "Vacche Rosse" presenta caratteristiche identificative evidenti come il colore della pasta giallo paglierino tipico e non bianco, in seguito all'alimentazione delle bovine basata sul fieno e sulle erbe provenienti dai prati polifiti del territorio reggiano che possono contenere fino a 150 essenze diverse; la pasta è minutamente granulosa, con frattura a scaglie e occhiatura minuta. Al palato presenta tutte le caratteristiche sensoriali del miglior Parmigiano Reggiano con una maggior intensità e persistenza soprattutto nelle lunghe stagionature per le quali è fisiologicamente predisposto.

LE PARMIGIANO REGGIANO DES «VACHES ROUGES»

Pendant des siècles l'antique « Race de Reggio Emilia » a été la race bovine la plus répandue dans les zones de production du « Parmigiano Reggiano »; c'est la raison pour laquelle on peut affirmer que c'est la race « mère » de ce célèbre fromage italien.

Il s'agit d'un animal robuste, très élégant, avec un tronc fort et allongé, et une tête puissante mais distinguée. Cette race se distingue par son manteau uniforme roux-froment, qui lui confère le nom de « Vache Rouge ».

Le lait produit par cette vache est caractérisé par l'obtention d'une quantité protéinique très élevée, notamment en ce qui concerne la typologie de caséine; on observe en effet la présence importante des variantes B de la K caséine et de la Beta caséine, qui confèrent à ce fromage des normes qualitatives inégalables.

Montanari & Gruzza, fort de son expérience de plus de cinquante ans dans l'industrie fromagère, investit depuis plusieurs années dans la protection de cet animal au lait prodigieux.

Au cœur de l'Appennin du Reggio Emilia, à Canossa, Montanari & Gruzza élève ses propres Vaches Rouges à l'ombre du château médiéval qui fut le théâtre de légendes épiques liées à la célèbre comtesse Mathilde (à cette époque le Race du Reggio Emilia y était déjà présente!). C'est au cœur de ce merveilleux décor naturel, au sein de la fromagerie de l'entreprise, que le lait des « Vaches Rouges » est transformé en pureté, mettant en évidence ses propriétés qualitatives extraordinaires.

Le Parmigiano Reggiano des « Vaches Rouges » présente des caractéristiques propres comme la couleur de sa pâte jaune paille et non pas blanche, due à l'alimentation des vaches à base de foin et d'herbe provenant de près de la région où est pratiquée la polyculture et qui peuvent contenir jusqu'à 150 substances différentes; la pâte est minutieusement granulose, avec des fissures à éclats et des trous minuscules. Il présente au goût toutes les caractéristiques sensorielles du meilleur Parmigiano Reggiano avec

une plus forte intensité et une persistance surtout au moment du long affinage pour lequel il est physiologiquement prédisposé.

PARMIGIANO REGGIANO of the "RED COWS"

The antique "Reggiana Race" was, for centuries, the most popular variety of cattle in the Parmigiano Reggiano production areas so we can quite honestly say it is the "mother" race of this great Italian cheese.

It is a heavy, very elegant animal with a long strong trunk and a mighty but distinct head. What distinguishes this race visually is the colour of its coat which is a uniform darkish red which is why it has the affectionate nickname of "Red Cow".

The uniqueness of the milk produced by this race derives from the high quantity of proteins, especially casein; as a matter of fact we find large quantities of the K and Beta casein B variations which are essential for the unbeatable quality standard of this Parmigiano Reggiano. Montanari & Gruzza, strong with their fifty years' experience in the dairy sector, has been investing for years in protecting this animal that supplies such great milk.

In the heart of the Reggiano Apennines, in a place called Canossa, Montanari & Gruzza breeds its own Red Cows in the shade of the medieval castle that used to be the theatre of epic events linked to the famous Countess Matilde (just think that at that time the Reggiana Race was already grazing there!).

In this marvellous natural scenario, in the company-owned dairy, the "Red Cow" milk is transformed into purity, enhancing its extraordinary qualitative properties.

Parmigiano Reggiano of the "Red Cows" has some obvious characteristics that identify it such as the typical not white but strawyellow coloured curds since the cows eat hay and grass from the meadows where many different species grow in the Reggiano territory, which can have up to 150 different types; the curds are minutely grainy, breaking off in flakes and with tiny holes. To the palate it has all the sensory characteristics of the best Parmigiano Reggiano with a greater intensity and persistency especially if left to mature for a long time which is typical of this type of cheese.

DER PARMIGIANO REGGIANO KÄSE DER "ROTEN KÜHE"

Die antike "Reggiano-Kuhrasse" war jahrhundertlang die am weitesten

verbreitete im Herstellungsgebiet des Parmigiano Reggiano. Aus diesem Grund kann man behaupten, dass diese Rasse die "Muttrasse" dieses großartigen Käses, des Parmigiano Reggiano ist.

Es ist ein Tier von gutem Wuchs, sehr elegant, mit einem starken und langen Körper und einem mächtigen, jedoch ansehnlichen Kopf. Es unterscheidet sich insbesondere durch das gleichmäßige, rotgelbe Fell, daher auch die Bezeichnung "Rotkuh".

Die Besonderheit der von dieser Kuh produzierten Milch beruht auf der ausgesprochen hohen Menge an Protein, aber insbesondere an der Beschaffenheit des Labs; die genetischen Varianten "B" des Kappa-Kaseins und des Beta-Kaseins sind nämlich stark vertreten. Diese sind notwendig, um den unvergleichlichen Qualitätsstandard dieses Parmigiano Reggiano Käses zu erreichen.

Die Firma Montanari & Gruzza, die auf ihre fünfzigjährige Erfahrung in der Erzeugung von Molkereiprodukten zurückblicken kann, setzt sich seit vielen Jahren für den Schutz dieser Kuhrasse mit hervorragender Milchqualität ein.

Im Herzen des reggiamischen Apennin züchtet die Firma Montanari & Gruzza in Canossa ihre eigenen roten Kühe, im Schatten der mittelalterlichen Burg, von der aus einst die berühmte Markgräfin Mathilde die Region regierte.

Es ist denkwürdig, dass es in dieser Region schon damals die Reggiana Rasse gab!

In dieser wunderbaren natürlichen Umwelt wird in der hauseigenen Käseerei der Firma die Milch der "Roten Kühe" in das naturreine Grundprodukt mit seinen unachahmlichen qualitativen Eigenschaften verwandelt.

Der Parmigiano Reggiano der "Roten Kühe" präsentiert sich für das Auge mit typischen, sichtlich deutlichen Merkmalen. So ist die Käsemasse nicht weiß, sondern hat eine ausgeprägte strohgelbe Farbe. Dies liegt an dem Futter der Kühe, die sich von Heu und verschiedenen Grassorten ernähren, mit denen die Wiesen der reggiamischen Region bepflanzt sind. Die Gräser enthalten bis zu 150 unterschiedliche Essenzen. Der Teig ist ausgesprochen feinkörnig, weist eine winzige Löcherung auf und lässt sich spanartig brechen. Dem Gaumen bietet er alle geschmacklichen Eindrücke des besten Parmigiano Reggiano Käses. Noch besser schmeckt er nach langen Reifezeiten, für die der Käse physiologisch besonders geeignet ist.



Matured 24 months
Affiné 24 mois
24 Monate gereift