



*In milk we trust since 1950*

*I nostri prodotti biologici*

---

*Our organic range*



## 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 una 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**

### *Organic*

## PDO PARMIGIANO REGGIANO

- cows are bred in **organic farms**, mostly of which are **closed cycle**.
- animals are let free to move all year long, being thus fed through a **wider variety of fodder and grass**
- cows are cured through **homeopathic criteria**
- our dairy is located in high hills and **Mountains above Parma**
- cheese presents a wider **variety of aroma and flavour**, according to season
- aging time **over 18, over 24, over 30 and over 36 months**



## 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**

## ORGANIC PDO PARMIGIANO REGGIANO

### of *White Cow from Modena*

- made only with milk of **White Cow Breed from Modena**
- cows are bred in organic farming **in the mountains** above Modena
- superior quality milk with an **optimal ratio between protein and fat**
- milk with high frequency of **B variant in K casein**
- aging time **over 24, over 30 and 100 months**



## PARMIGIANO REGGIANO DOP

### *Biologico*, grattugiato e in scaglie

*Il nostro Parmigiano Reggiano biologico è disponibile anche nelle varianti grattugiato fresco e scaglie, confezionati in atmosfera protettiva nelle seguenti pezzature:*

- *grattugiato fresco, busta da 50 grammi, cartone espositore da 12 pezzi*
- *scaglie, busta da 40 grammi, cartone espositore da 15 pezzi*

### *Organic* PDO PARMIGIANO REGGIANO freshly grated and flakes

*Our organic Parmigiano Reggiano is also available freshly grated and in flakes, packed in protective atmosphere in the following sizes:*

- *freshly grated, bag of 50 grams, expo box of 12 pieces*
- *flakes, bag of 40 grams, expo box of 15 pieces*



## BURRO *Biologico italiano*

Naturale, genuino

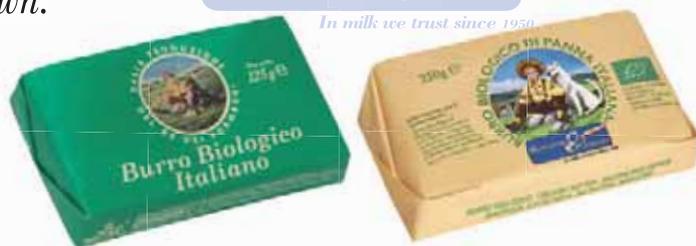
*La materia prima con cui viene prodotto è la crema di latte raccolta nelle aziende agricole biologiche di Parma e Reggio Emilia, che operano nell'attento e scrupoloso rispetto dei criteri di produzione biologici. Il suo aspetto è candido e l'aroma tipico dei nostri prati, con note erbacee che variano al trascorrere delle stagioni.*

### *Organic Italian* BUTTER

Natural, genuine

*Our butter is made with the cream of milk gathered from the farms which make organic Parmigiano Reggiano. Its colour is pure white, but it has variable aroma and flavour basing on the season the milk is drawn.*

*Hints of grass can be clearly perceived while tasting it.*



Produciamo **BIOLOGICO** da oltre 20 anni e siamo specialisti di questo settore nel nostro comparto di riferimento. La nostra gamma biologica di **burro italiano e Parmigiano Reggiano** è completa, dedicata a tutti i canali di vendita.

La materia prima con cui viene prodotto il nostro **burro** è la crema di latte raccolta quotidianamente nelle aziende agricole di Parma e Reggio Emilia, che operano nello scrupoloso rispetto dei criteri di produzione biologici.

Il suo aspetto è candido e gli aromi intensi sono tipici del latte crudo appena munto. Produciamo il nostro **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, ed a pochi chilometri anche il caseificio aziendale. In questo modo possiamo controllare accuratamente tutta la filiera produttiva fino alla stagionatura, effettuata in caseificio per i primi 12 mesi e nel nostro magazzino aziendale di Reggio Emilia per il restante periodo di maturazione.

*We have been making **ORGANIC** for over 20 years and we are specialists of this segment, in our reference sector. Our organic range of **Italian butter and Parmigiano Reggiano cheese** is complete, dedicated to all sales channels. The raw material with which we produce our **butter** is the cream of milk collected daily in the farms of Parma and Reggio Emilia, that work respecting scrupulously organic farming criteria. Its appearance is pure white and its aroma is typical of freshly drawn milk. We make our **organic Parmigiano Reggiano** in the mountains surrounding the town of Parma. At this altitude we both cultivate the fodder for our animals and breed our cows. A few kilometres away is also located our company dairy. This way we are able to **control accurately the whole production supply chain** until maturing time, that takes place in the dairy for the first 12 months, then in our company warehouse situated in Reggio Emilia.*



*In milk we trust since 1950*

Burro italiano e Specialità di formaggio  
*Italian butter and Specialities of cheese*

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