



CACIONERONE

Riserva Nera

È un tipico formaggio a pasta dura che prende il nome da un'antica tradizione. A Reggio Emilia, fino agli anni cinquanta le forme di formaggio venivano cosparse di una soluzione acquosa di terra e farina per proteggerle dalle escursioni termiche - all'epoca non esistevano impianti di refrigerazione - conferendo loro un intenso colore nero. Oggi come allora potrete apprezzarne le qualità organolettiche e nutritive e soprattutto deliziarvi il palato con il suo inconfondibile sapore.

CACIONERONE

Réserve Noire

C'est un typique fromage à pâte dure, le nom duquel naît d'une tradition ancienne. Jusqu'à 1950, en effet, les meules de fromage étaient parsemées avec une solution aqueuse de terre

et farine qui en plus de les protéger des amplitudes thermiques - à cette époque il n'existait aucune installation de réfrigération - leur donnait une intense couleur noire. Aujourd'hui vous pouvez en apprécier les propriétés organoleptiques et nutritionnelles et surtout charmer votre palais avec son incomparable saveur.

CACIONERONE

Black Reserve

It is a typical hard cheese that takes its name from an ancient tradition.

Up to 1950 cheeses were covered with a watery solution of soil and flour, which beside protecting them against temperature ranges - there was no refrigeration system at that time - gave them an intense black colour. Today you can still appreciate its organoleptic and nutritional properties and above all delight your palate thanks to its unmistakable flavour.

CACIONERONE

Schwarze Reserve

Er ist ein typischer Hartkäse, dessen Name kommt von einer antiken Tradition. Bis Jahr 1950 wurden die Käseläibe mit einer wässrigen Lösung aus Erde und Mehl bestrichen, um sie vor den Witterungsauswirkungen zu schützen - damals gab es noch keine Arten von Kühlungsanlagen. Dieser Prozess verlieh ihnen eine intensive schwarze Farbe. Heute können Sie seine organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte schätzen und vor allem Ihren Gaumen mit seinem unverwechselbaren Geschmack entzücken.

CACIONERONE

¡UNA PARTE DE HISTORIA!

Recibe su nombre del color negro intenso de su corteza. Es un queso típico de pasta dura producido en la zona de producción del queso Parmigiano Reggiano y tiene por finalidad el evocar su pasado de gran queso italiano. Hasta 1950, las formas de queso eran untadas con una solución acuosa de tierra y harina que las protegía de las oscilaciones térmicas, ya que en esa época no existían los climatizadores.

Os proponemos esta "especialidad" con una maduración mínima de 24 meses para que podáis apreciar sus extraordinarias propiedades organolépticas y nutritivas.

¡Buen Provecho!



Matured 24 months

Affiné 24 mois

24 Monate gereift

La cappatura nera può essere rimossa dal prodotto confezionato sottovuoto.

La croûte noire peut être enlevée du produit sous-vide.

Black rind covering may be removed from vacuum-packed product.

Die schwarze Rinde kann von dem vakuumpacken Produkt entfernt werden.

CACIO NERONE

Riserva Nera

24
mesi



MONTANARI & GRUZZA

In milk we trust since 1950