

PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO DOP 40 mesi



Il paziente riposare sulle lunghe assi in legno delle grandi forme di Parmigiano Reggiano per 40 lunghi mesi. Il formaggio vivo matura, accresce i propri aromi; la fragranza diventa più inebriante, sviluppa e acuisce il gusto; la pasta diviene più densa e friabile e la colorazione ancor più intensa. I piccoli cristalli bianchi che si formano nella pasta, chiaro segno di una lunga stagionatura, sono agglomerati di Tirosina, uno degli amminoacidi essenziali liberati dal lungo processo di affinamento. Le preziose proteine del latte, di difficile digeribilità per i più, diventano così più semplici da assimilare grazie alla loro scomposizione, esprimendo una grandiosa armonia di valori organolettici e sensoriali. Il Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi è un ottimo formaggio da consumare al naturale o per insaporire i vostri migliori piatti.

He patient rest on the long wooden boards of the large wheels of Parmigiano Reggiano for 40 long months. Live cheese ripens, increases its aromas; the fragrance is heady, develops and sharpens the taste; the texture becomes more dense and crumbly and the color even more intense. The small white crystals that form in the cheese, a clear sign of a long aging, are agglomerates of Tyrosine, one of the essential amino acids released by the long aging process. The precious milk proteins, difficult to digest for most, thus become easier to assimilate thanks to their breakdown, expressing a great harmony of organoleptic and sensory values. Parmigiano Reggiano aged 40 months is an excellent cheese to be consumed on its own or to flavor your best dishes

Formati disponibili - Available sizes

Forma Intera Whole wheel	1/2 Forma orizzontale 1/2 wheel horizontal cut	1/2 forma verticale 1/2 wheel vertical cut	1/4 di forma 1/4 wheel	1/8 di forma 1/8 wheel	1/16 di forma 1/16 wheel	Punta doppia crosta Double rind wedge	Punta doppia crosta incartata Double rind wedge in paper	Spicchio Scrostato Single rind piece	Spicchio scrostato incartato Single rind piece in paper	Cubetto termoformato Thermoformed single-serve cube	Grattugiato Grated
Sottovuoto - Vacuum packed											
✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			



In milk we trust since 1950