

Parmareggio

GASTRONOMIA

PARMAREGGIO propone

una gamma completa e brandizzata verso il consumatore ed il trade. Ogni forma garantita da Parmareggio è riconoscibile grazie alla marchiatura a fuoco sul piatto, che consente ai consumatori di identificare nel banco il proprio brand di fiducia simbolo dei valori di **Tradizione, Qualità e Innovazione.**



PARMIGIANO REGGIANO

Quello vero è uno solo.

IL PARMIGIANO REGGIANO È UN ALIMENTO NATURALE E PREMIUM: **100% naturale**, in quanto senza conservanti e additivi, **senza glutine** e **naturalmente privo di lattosio**. L'assenza di lattosio è la conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano.

IL PARMIGIANO REGGIANO È:



NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO*



RICCO DI CALCIO E
FONTE DI FOSFORO



SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI



OLTRE 40 MESI
FONTE DI SELENIO**

* Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio; l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g. Una porzione da 25 g contiene rispettivamente il 36% e il 24% del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.

** Una porzione da 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 40 mesi contiene in media il 19,5% del valore di riferimento giornaliero di selenio per un adulto che segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.

Parmareggio

OLTRE 40 MESI

Grazie all'affinamento di oltre **40 Mes** questo Parmigiano Reggiano ha un sapore intenso ma equilibrato con un aroma caratteristico, persistente ed una struttura minutamente granulosa e friabile.

Sublime negli abbinamenti con miele, composte di frutta e Aceto Balsamico di Modena. È anche fonte di selenio che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.



VACCHE ROSSE

STAGIONATO OLTRE 24 MESI

Con solo latte di **Vacche Rosse** Reggiane, tipiche della provincia di Reggio Emilia, nasce un Parmigiano Reggiano dal sapore deciso, con un colore giallo paglierino più intenso e un gusto unico.

La sua pasta granulosa e fragrante lo rende ideale accompagnato a mostarde di frutta, miele o Aceto Balsamico di Modena. Ben si accompagna con il Lambrusco e con vini rossi di elevato corpo e struttura, vini bianchi passiti e malvasie.

PRODOTTO DI MONTAGNA

Dai migliori caseifici, con allevamenti esclusivamente in **zone di montagna**, nasce un Parmigiano Reggiano stagionato **oltre 24 mesi**, piacevolmente aromatico, dalla struttura granulosa e con il giusto equilibrio tra solubilità e friabilità.

Ideale grattugiato e a scaglie per esaltare i sapori in cucina, e come aperitivo o fine pasto. Ottimo l'abbinamento con i vini rossi, noci, pere e uva.

VACCHE BRUNE

STAGIONATO OLTRE 24 MESI

Il Parmigiano Reggiano **Vacche Brune** è prodotto esclusivamente con latte di Vacche Brune, che grazie alla maggiore quantità di proteine, donano un gusto più dolce e aromatico e una consistenza più granulosa.

Perfetto per esaltare ogni ricetta o a scaglie nelle insalate. Ottimo se consumato da solo come aperitivo, accompagnato da vini bianchi spumanti.



Parmareggio

OLTRE 30 MESI

Il Parmigiano Reggiano Parmareggio oltre **30 mesi** è un formaggio dal sapore deciso ma equilibrato, con un aroma intenso e persistente. Il buon latte e la lunga stagionatura lo rendono un formaggio straordinario.

Da gustare a scaglie per apprezzarlo pienamente e sentire i profumi delle erbe e dei fiori tipici della zona di produzione o grattugiato per esaltare i sapori dei piatti più ricercati e tradizionali. Ideale con vini rossi e Aceto Balsamico di Modena.

OLTRE 22 MESI

Il Parmigiano Reggiano Parmareggio oltre **22 mesi** è un formaggio saporito e friabile, dal gusto equilibrato ed armonico. La stagionatura conferisce a questo parmigiano velate sfumature più decise, dal colore bianco scuro.

Un formaggio versatile in cucina, perfetto per dare gusto a tutti i piatti della tradizione italiana. Ideale da gustare sia in petali nelle insalate, su un carpaccio di carne o di pesce che grattugiato nei primi piatti, nelle zuppe e vellutate.



OLTRE 24 MESI

La lunga e paziente stagionatura permette al prodotto di esprimere al meglio le proprie immense qualità. Il Parmigiano Reggiano Parmareggio oltre **24 mesi** è un formaggio saporito, friabile e granuloso, dal gusto equilibrato ed armonico.

Si abbina perfettamente alla maggior parte dei primi piatti, alle zuppe e alle vellutate sia in grattugiato che in petali. Ideale con vini rossi strutturati, accompagnato a frutta secca ed in abbinamento con prugne e fichi secchi.

OLTRE 12 MESI

Il Parmigiano Reggiano Parmareggio oltre **12 Mes** è un formaggio saporito, dal gusto equilibrato ed armonico. Caratterizzato da una pasta morbida e delicata, dal colore paglierino chiaro.

Con lievi note di erbe, fiori e frutta, il Parmigiano Reggiano più giovane è un ingrediente insostituibile in cucina. Delicato e friabile ideale anche per spuntini ed aperitivi.

Parmareggio

PARMIGIANO 1/8 REGGIANO



STAGIONATURA OLTRE 40 MESI
CODICE PRODOTTO 1630



VACCHE ROSSE
CODICE PRODOTTO 1632



STAGIONATURA OLTRE 30 MESI
CODICE PRODOTTO 1629



VACCHE BRUNE
CODICE PRODOTTO 1631



STAGIONATURA OLTRE 24 MESI MONTAGNA
CODICE PRODOTTO 1568



STAGIONATURA OLTRE 24 MESI
CODICE PRODOTTO 1628



STAGIONATURA OLTRE 22 MESI
CODICE PRODOTTO 1627



STAGIONATURA OLTRE 12 MESI
CODICE PRODOTTO 1626

**FORMA
INTERA**



STAGIONATURA OLTRE 30 MESI
CODICE PRODOTTO 0782

STAGIONATURA OLTRE 24 MESI
CODICE PRODOTTO 0784

STAGIONATURA OLTRE 24 MESI MONTAGNA
CODICE PRODOTTO 1567

Parmareggio

GASTRONOMIA

| CATEGORIA PRODOTTI | CODICE | PRODOTTO | PESO KG | PEZZI PER CARTONE |
|--------------------|--------|---|---------|-------------------|
| 1/8 forma | 1630 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 40 mesi | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1632 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Vacche Rosse | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1631 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Vacche Brune | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1629 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 30 mesi | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1628 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 24 mesi | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1568 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 24 mesi di Montagna | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1627 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 22 mesi | 4,85 | 1 |
| 1/8 forma | 1626 | Parmareggio Parmigiano Reggiano Oltre 12 mesi | 4,85 | 1 |
| Forma intera | 0782 | Parmigiano Reggiano Oltre 30 Mesi | 39 | 1 |
| Forma intera | 0784 | Parmigiano Reggiano Oltre 24 Mesi | 39 | 1 |
| Forma intera | 1567 | Parmigiano Reggiano Oltre 24 Mesi di Montagna | 39 | 1 |



PER QUALSIASI INFORMAZIONE
RIVOLGITI ALL'AGENTE DI ZONA
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI

Grandi Salumifici Italiani®

GRANDI SALUMIFICI ITALIANI SpA
Strada Gherbella 320 - 41126
Modena - ITALIA - tel. +39 059 586111

www.grandisalumificiitaliani.it

Parmareggio

PARMAREGGIO SPA
Via Polonia 30-33 - 41122
Modena - ITALIA - tel. +39 059 414711

www.parmareggio.it



Parmareggio

GASTRONOMIA

una firma da intenditori

