



Das ist der König  
des Geschmacks



HERSTELLER VON PARMIGIANO REGGIANO UND BERGKÄSE



Das Consorzio Terre di Montagna (Genossenschaft „Gebirgsländer“) entstand im Jahr 2008 und umfasst eine Gruppe von Käsereien, die den Parmigiano Reggiano in Gebirgsregionen herstellen. **Diese liegen über 600 m u. d. M. und befinden sich zwischen Modena und Bologna.** Das Gebiet des Consorzio Terre di Montagna erstreckt über auf eine Oberfläche von ca. 200 km<sup>2</sup>. Im Hintergrund befindet sich der Berg Cimone, der 2.165m hoch ist.

Zum Consorzio gehören 100 Ställe, in denen ca. 3500 Kühe gezüchtet werden. Jedes Jahr stellen wir 45.000 Laibe des Parmigiano Reggiano di Montagna her. **Das Consorzio hat einen kooperativen Charakter und das Ziel, die Käserei-Tradition eines über 1000 Jahre alten Käses zu bewahren. Dieser wird bei uns auf traditionelle und naturbelassene Weise in Handarbeit erzeugt.** Das Consorzio wurde mit dem Ziel gegründet, die bestehenden Betriebe in den Gebirgsregionen in ihren jeweiligen Tätigkeitsbereichen bei einer umweltverträglichen Entwicklung zu unterstützen. Besonders am Herzen liegt uns die Erhaltung der Biodiversität, der lokalen Region (die Bewahrung des ländlichen Raums und der Landschaften) und der lokalen Traditionen.

## DIE WICHTIGSTEN FAKTEN

**Erstmals wurde der Parmigiano Reggiano bereits um 1200 hergestellt. Er ist ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung.** Dies bedeutet, dass seine besonderen Eigenschaften und seine Verbundenheit mit dem Ursprungsgebiet durch ein System von EU-Vorschriften garantiert werden, um den Verbraucher und auch den Hersteller zu schützen. Die Herstellungsorte des Parmigiano Reggiano befinden sich in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (westlich des Flusses Reno) und Mantua (östlich des Flusses Po).

Die Kühe werden ausschließlich mit natürlichem Futter ernährt, nämlich mit Heu, das von den Feldern aus dem Ursprungsgebiet stammt. Jede Art von Silage oder fermentiertem Futter, sowie Futtermittel tierischen Ursprungs und Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie sind streng verboten. Die Kuhmilch wird direkt verarbeitet, ohne die Zugabe von Zusatzstoffen und ohne Anwendung sonstiger Verfahren. Die Weiterverarbeitung der Milch zu Käseläiben ist Handarbeit und hängt vom Können des Käasers ab.

**Für die Herstellung eines Laibes Parmigiano Reggiano werden 550 Liter Milch benötigt.**



Weil der Parmigiano Reggiano nicht immer derselbe ist: die Ernährung der Tiere mit Grasfutter aus dem Gebirge verleiht dem Käse einen einzigartigen, vollen Geschmack und eine intensive stroh-gelbe Farbe (bezeichnet den hohen Beta-Karotin-Gehalt).

**Durch die Erzeugung, fernab von großen Industriegebieten oder anderen Quellen der Umweltverschmutzung, werden die Qualität und der hohe Gesundheitswert garantiert.**

**"Terre di Montagna" steht für eine homogene und gleichbleibende Produktqualität**

**Warum „Terre di Montagna“ ?**



Reifung  
mindestens



18  
MONATE

Reifung  
mindestens



24  
MONATE

Reifung  
mindestens



30  
MONATE

**Farbe:** helles Stroh-gelb  
**Struktur:** winzige oder gar keine Poren („occhiature“), mittlere Festigkeit und wenig brüchig, „elastisch“  
**Duft und Aroma:** erinnern an Butter, Milch, Joghurt und frisches Obst  
**Geschmack:** eine Mischung aus vorwiegend Süßem, Salzigen und Saurem

**Farbe:** Stroh-gelb  
**Struktur:** kleine Poren, fest und brüchig, körnig, Anwesenheit von Tyrosin-Kristallen.  
**Duft und Aroma:** komplex; erinnern an Nüsse, Fleischbrühe und weniger stark an Butter und Milch.  
**Geschmack:** eine ausgewogene Mischung aus süß, salzig und sauer, leicht pikanter Nachgeschmack.

**Farbe:** dunkles Stroh-gelb  
**Struktur:** kleine Poren, sehr fest und brüchig, sehr körnig, Anwesenheit vieler Tyrosin-Kristalle.  
**Duft und Aroma:** erinnern stark an Fleischbrühe und Nüsse, dazu kommen Gewürz-Elemente (besonders Muskatnuss)  
**Geschmack:** vorwiegend salzig und scharf

# Produktpalette Parmigiano Reggiano



**1/8 LAIB**  
mittleres Gewicht: 4,8 kg  
vakuumverpackt



**GANZER LAIB („forma“)**  
mittleres Gewicht: 38 kg



**1/32 LAIB**  
mittleres Gewicht: 1,2 kg  
vakuumverpackt



**300 g**  
mittleres Gewicht: 300 g  
vakuumverpackt

**500 g**  
mittleres Gewicht: 500 g  
vakuumverpackt



## HALTBARKEIT UND AUFBEWAHRUNG:

Ganzer Laib: 1 Jahr haltbar, Lagertemperatur +15/+18° C. Vakuumverpackt: ab Verpackungsdatum 180 Tage haltbar, Lagertemperatur +4/+8° C. - Vakuumverpackt im Labor: IT1102/L CE Consorzio Parmigiano Reggiano Genehmigung n. 108/2012.

## ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Mediziner und Ernährungswissenschaftler sind sich einig, dass Parmigiano Reggiano einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leistet. Aufgrund seiner hervorragenden ernährungsphysiologischen Werte sollte er auf keinem Speiseplan fehlen. **Kinderärzte raten, Kindern jeder Altersstufe Parmigiano Reggiano zu geben, da er viel Eiweiß enthält, bekömmlich ist und einen für das Wachstum optimalen Kalzium- und Vitamingehalt aufweist.** Für Sportler ist er wegen seiner guten Bekömmlichkeit zu empfehlen. Besonders geeignet ist er auch bei der Ernährung älterer Menschen aufgrund seines hohen Anteils an Kalzium, Phosphor und allen wichtigen Vitaminen. **Der Parmigiano Reggiano enthält keinerlei Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksverstärker.**

## DURCHSCHNITTLICHE NÄHRSTOFFE UND CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG IN 100 g PARMIGIANO REGGIANO

Wasser	gr. 30,80	Zink	mg. 4,00
Proteine	gr. 33,00	Vitamin A	mg. 270,00
Fett	gr. 32,00	Vitamin B1	µg. 34,00
Nährwert	Kcal. 392,00	Vitamin B2	µg. 370,00
Natriumchlorid	gr. 1,50	Vitamin B6	µg. 110,00
Kalzium	mg. 1160,00	Vitamin B12	µg. 4,20
Phosphor	mg. 680,00	Vitamin PP	µg. 55,00
Natrium	mg. 650,00	Pantothensäure	µg. 320,00
Kalium	mg. 100,00	Cholin	mg. 40,00
Magnesium	mg. 43,00	Biotin	µg. 23,00



**1 - CASEIFICIO CASE BORTOLANI**  
Via San Prospero 5447 - 40060 Savigno (BO)  
Matricola 3619

**2 - CASEIFICIO DISMANO**  
Via Montebelvedere 300 - 41055 Montese (MO)  
Matricola 2949

**3 - CASEIFICIO LAME**  
Via Berzo 240 - 41059 Zocca (MO)  
Matricola 2637

**4 - CASEIFICIO SOCIALE CANEVACCIA**  
Via Pratorotondo 326  
Pietracolora - 40040 Gaggio Montano (BO)  
Matricola 3617

**5 - CASEIFICIO SOCIALE DI QUERCIOLA**  
Località Macchiarelle  
Querciola - 40042 Lizzano in Belvedere (BO)  
Matricola 3623

*Nährwerte* ohne Konservierungsstoffe, **für Kinder und Erwachsene**  
ohne Zucker und Kohlenhydrate, **für Diabetiker**  
Gluten - frei, **bei Gluten-Unverträglichkeit**

**Parmigiano Reggiano**

