TERRE DI MONTAGNA

È il Re del Sapore

PARMIGIANO REGGIANO

PRODUTTORI PARMIGIANO REGGIANO E FORMAGGI DI MONTAGNA

PARMIGIANO REGGIANO

Del nostro Consorzio fanno parte 100 stalle nelle quali alleviamo circa 3.500 vacche. Ogni anno produciamo 250.000 quintali di latte che vengono trasformati in 45.000 forme di Parmigiano Reggiano. Il Consorzio nasce dalla volontà di sostenere le realtà produttive che contribuiscono allo sviluppo sostenibile delle aree in cui operano, preservando particolarmente la biodiversità, il territorio (manutenzione degli spazi rurali e dei paesaggi) e le tradizioni locali.

PERCHÈ SCEGLIERE TERRE DI MONTAGNA

Il Parmigiano Reggiano non è tutto uguale: l'alimentazione degli animali con foraggi provenienti dalla montagna conferisce al prodotto qualità sensoriali uniche.
A chi acquista il Parmigiano Reggiano "Terre di montagna" è garantita una qualità omogenea e costante del prodotto.
Il Parmigiano Reggiano non lo si produce ma lo si fa attraverso una combinazione unica e irripetibile di elementi: il lavoro dell'uomo, la tradizione locale, l'ambiente naturale privo di fonti di inquinamento, nel rispetto del Disciplinare di produzione del Consorzio del Parmigiano Reggiano.
Le vacche si nutrono esclusivamente di alimenti privi di additivi chimici e sottoprodotti di origine animale, con fieno naturale e profumato che produciamo nei nostri campi tra i boschi dove sgorgano sorgenti di ottime acque, due delle quali riconosciute ufficialmente come "minerali".

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

TERRE DI MONTAGNA

è Il Consorzio "Terre di Montagna" nasce nel 2008 come progetto cooperativo finalizzato alla promozione del Parmigiano Reggiano di montagna e associa realtà produttive attive da più di mezzo secolo situate in un territorio montano che ha sullo sfondo il Monte Cimone e che si estende – tra Modena e Bologna – per una superficie di 200 km² al di sopra dei 600 metri s.l.m. **Il Consorzio promuove, conserva e tramanda la tradizione millenaria di questo formaggio unico al mondo.**

passione dei nostri allevatori e dei nostri mastri casari

CONSORZIO TERRE DI MONTAGNA sac via Spingiola 31 41055 Montese (MO)
Tel. +039 059/981802 Fax +039 059/9751199 www.terredimontagna.com

18 mesi e oltre

Colore: giallo paglierino chiaro.
Struttura: occhiatura assente o minuta, moderata granulosità, di media consistenza, moderatamente friabile, elastica.
Odore e aroma: note di burro, latte, yogurt alle quali si aggiungono quelle di frutta fresca.
Sapore: un equilibrio di salato, acido e dolce, con prevalenza di quest'ultimo.

24 mesi e oltre

Colore: giallo paglierino.
Struttura: occhiatura assente o minuta, granulosità evidente, consistente, friabile, solubile, granulosa, con presenza di cristalli di tirosina.
Odore e aroma: complessi, caratterizzati da note di frutta secca e di brodo di carne.
Sapore: un equilibrio di salato, acido e dolce, accompagnato da una nota piccante.

30 mesi e oltre

Colore: giallo paglierino intenso.
Struttura: occhiatura assente o minuta, granulosità ben evidente, consistente, molto friabile e solubile, granulosa, arricchita dalla presenza di numerosi cristalli di tirosina.
Odore e aroma: complessi, caratterizzati da note di frutta secca, brodo di carne con aggiunta di sensazioni speziate, in particolar modo di noce moscata.
Sapore: il dolce diviene meno percettibile e prevale la sensazione sapida, accompagnata a volte da una certa piccantezza.

e' gamma prodotti Parmigiano Reggiano

1/8 DI FORMA
Peso medio: ca. 4,8 kg
in busta termoretraibile

1/32 DI FORMA
Peso medio: ca. 1,2 kg
in busta termoretraibile

FORMA INTERA
Peso medio: 38 kg

300 gr
Peso medio: ca. 300 gr
in busta termoretraibile

500 gr
Peso medio: ca. 500 gr.
in busta termoretraibile

SCADENZA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme intere: scadenza un anno; temperatura +15/+18° C. Confezionato sottovuoto: scadenza 180 gg; temperatura +4/+8° C. - Confezionato nel laboratorio: IT1102/L CE Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano n. 108/2012

CARATTERISTICHE DEL PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti : latte, siero-innesto, caglio, sale.
Additivi : non sono ammessi additivi.
Preparazione : caseificazione di latte crudo proveniente da due munte giornaliere (latte della sera riposato e parzialmente scremato per affioramento, latte del mattino intero) aggiunta di siero-innesto autoprodotto. Lavorazione e cottura della cagliata alla temperatura di circa 54-55° C. Formatura, asciugatura, salatura e stagionatura.
Descrizione prodotto : formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione. Forma cilindrica.
pH : 5,1-5,4
Acido Lattico : 80-100 ppm

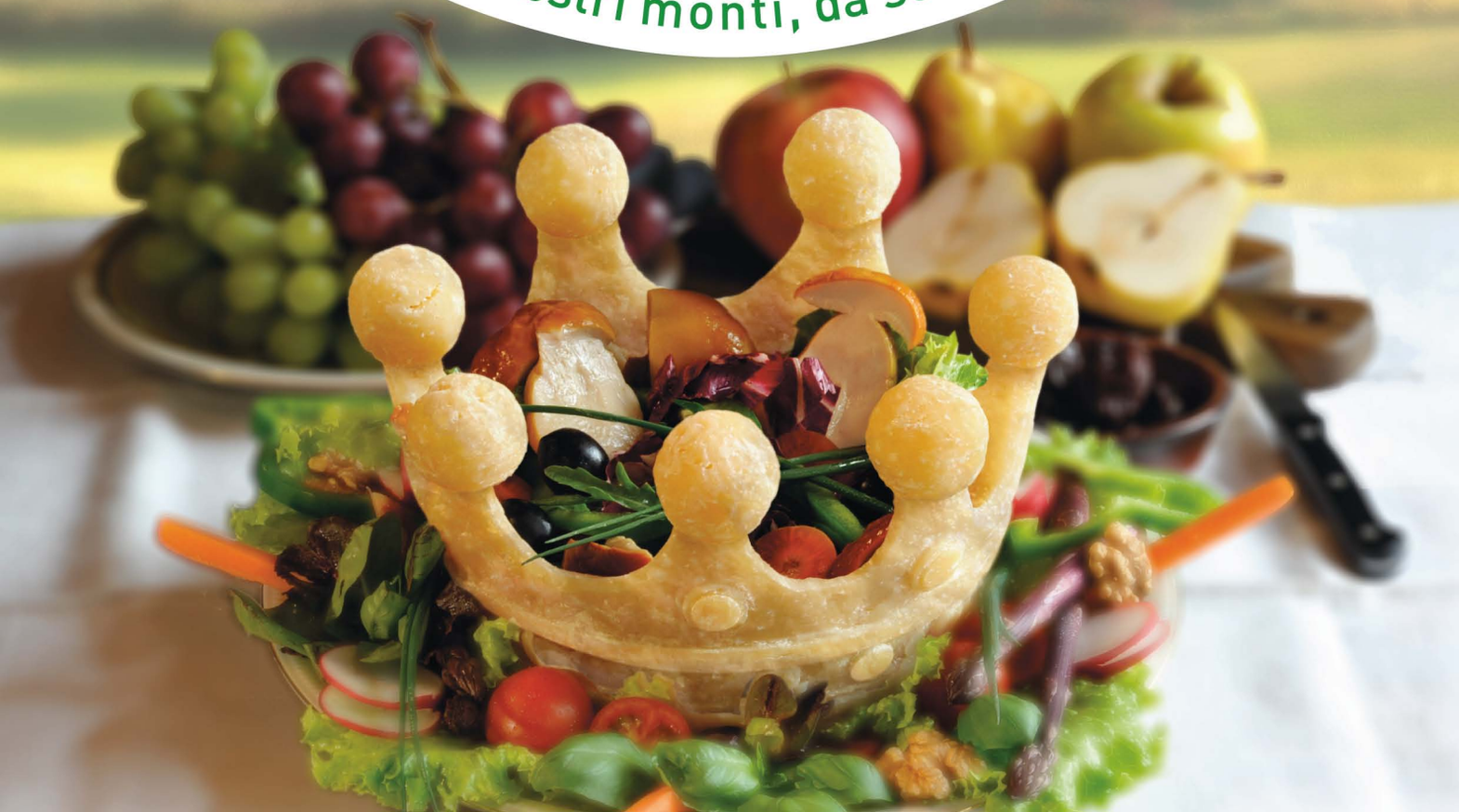
VALORI MEDI DI SOSTANZE NUTRITIVE CONTENUTE IN 100 gr. DI PARMIGIANO REGGIANO

Acqua	gr. 30,80	Zinco	mg. 4,00
Proteine totali	gr. 33,00	Vitamina A	mg. 270,00
Grasso	gr. 32,00	Vitamina B1	µg. 34,00
Valore Energetico	Kcal. 392,00	Vitamina B2	µg. 370,00
Cloruro di Sodio	gr. 1,50	Vitamina B6	µg. 110,00
Calcio	mg.1160,00	Vitamina B12	µg. 4,20
Fosforo	mg. 680,00	Vitamina PP	µg. 55,00
Sodio	mg. 650,00	Acido Pantotenico	µg. 320,00
Potassio	mg.100,00	Colina	mg. 40,00
Magnesio	mg. 43,00	Biotina	µg. 23,00

Una porzione di **40 grammi** di Parmigiano Reggiano fornisce il 50% del fabbisogno giornaliero di **calcio** e il 40% del fabbisogno di **fosforo**, elementi preziosi per le ossa di adulti e bambini. Il Parmigiano Reggiano è un alimento ricco di **proteine nobili** e può sostituire la carne, oltre a contenere importanti **aminoacidi essenziali, acidi grassi essenziali Omega-3, vitamine del gruppo B e provitamina A.**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

senza additivi e conservanti
per adulti e bambini
senza zuccheri e carboidrati
per diabetici
senza glutine
per celiaci

Alla luce dei risultati emersi dall'analisi effettuata **dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** possiamo affermare che Il Parmigiano Reggiano "Terre di Montagna" è caratterizzato da connotazioni sensoriali intense e complesse e sviluppa già alla media stagionatura il sapore pieno, ricco e unico **delle migliori qualità di Parmigiano Reggiano.**

gusto unico dei nostri monti, da servire quando vuoi