

Parmigiano Reggiano di Montagna



Il progetto qualità “Prodotto di Montagna” è un progetto del Consorzio del Parmigiano Reggiano per sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna.

Ottenere la certificazione e poter apporre il marchio sul prodotto, l'alimentazione delle vacche deve essere coltivata a più del 60% in zona di montagna .

Il latte deve essere munto al 100% in stalle in zone di montagna.

La fase di stagionatura deve poi essere effettuata in zona di montagna, fino al 12esimo mese e infine, questa certificazione prevede, una valutazione di qualità aggiuntiva dopo 24 mesi di stagionatura.

Oltre a quanto già previsto dai regolamenti di produzione del Consorzio stesso, Solo nell'etichettatura del formaggio confezionato che risulterà conforme al progetto,

potrà essere apposto il bollino del Consorzio “Progetto Qualità Prodotto di Montagna”.

Azienda posta a Castelnovo de Monti (RE) in Montagna, senza disporre del certificato in etichetta per via dei costi.

LISTINO PREZZI DEI PRODOTTI:

*Parmigiano Reggiano 12 mesi pezzi da Kg circa = 17 euro al Kg.
Parmigiano Reggiano 12 mesi, pezzi sui 0,250 Kg circa, da cesti con pellicola: 5 euro.*

Parmigiano Reggiano 24 mesi pezzi da Kg circa = 20 euro al Kg.

Parmigiano Reggiano 30 mesi pezzi da Kg circa = 22 euro al Kg.

Parmigiano Reggiano 40 mesi pezzi da Kg circa = Promo 24 euro al Kg.

Parmigiano Reggiano 50 mesi pezzi da Kg circa = 25 euro al Kg.

Burro = 13 euro al Kg.

**Per avere la garanzia del prodotto, consigliamo l'ordine entro il 24 Novembre.
Andrea Whatsapp: 339.2726009**