

LISTINO PREZZI 2025 FORMAGGI PRIVATI

PARMIGIANO REGGIANO

EMILIA ROMAGNA – CASTELNOVO DE MONTI



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.

Nome Prodotto

Parmigiano Reggiano 12 mesi, 1 Kg circa cad.

Parmigiano Reggiano 24 mesi, 1 Kg circa cad.

Parmigiano Reggiano 30 mesi, 1 Kg circa cad.

Parmigiano Reggiano 50 mesi, 1 Kg circa cad.

Burro, 1 Kg circa cad.

Prezzo indicato in singolo pezzo al Kg.

**Sottovuoto da 1 Kg circa. Per pezzi ½ Kg supplemento 0,80 euro al Kg. Vanno
aggiunte eventuali spese di spedizione se non è previsto un ordine.**

IL FOSSA DI TALAMELLO

EMILIA ROMAGNA – TALAMELLO

100% Pecorino di Fossa, formaggio intenso e molto saporito.

A fine luglio il formaggio già maturato per 90 gg, viene messo in fossa a stagionare inserito in sacchi di cotone contenenti 5/6 forme, separate l'una dall'altra da un telino di cotone
Rimane per 90 gg nella fossa calcarea dove viene adagiato, un sacco vicino all'altro, separato dalle pareti della roccia da paglia d'orzo.

Riempita completamente, la fossa viene chiusa e sigillata utilizzando della calce.
La fossa riempita raggiunge temperature superiori a 20°C e umidità dell'80%.

LA MAGIA DEL FORMAGGIO di FOSSA

Il formaggio di fossa nasce, secondo leggenda, nel XVI secolo (1500 d.C.) dall'esigenza degli agricoltori/allevatori marchigiano romagnoli, di difendere le proprie provviste dalle razzie delle truppe di Alfonso d'Aragona. Oggi il fossa ha conquistato il palato degli italiani e si prepara al grande salto della certificazione di qualità con lo sbarco a Bruxelles.

Uno studio commissionato al Centro Archivio Analisi Sensoriale per cercare di comprendere quanto le caratteristiche della fossa influenzino il prodotto finale, ha evidenziato "come rivelato da Paolo Cesaretti della Cooperativa tre Valli" che durante la stagionatura in fossa, gli enzimi anaerobi (vitali in assenza di ossigeno) trasformino la caseina in cristalli di tirosina, l'aminoacido precursore della dopamina, un neurotrasmettitore che influenza l'umore e regola le sensazioni del piacere e del sonno.

Evidentemente queste reazioni chimiche del formaggio di fossa sono alleate delle sensazioni di piacere e di benessere nel gustarlo

L'esamina delle caratteristiche organolettiche evidenzia un formaggio calcareo che ha respirato aromi di erba medica bagnata e sprigiona pungoli di grotta, brillando di piccantezza, scoppiettando al palato.

Come gustare ed abbinare il formaggio di fossa. I consigli del maestro sommelier Otello Renzi:

"Portatelo a temperatura ambiente, assaporato da solo è davvero ottimo e in cucina ha molti usi. Non lo abbinerei al miele ed alle confetture a marmellata, ma per esaltare il gusto abbinarlo a frutta fresca di stagione come melone, fichi, uva moscato, a composta di frutta chiamata "sapa" una preparazione a base di mosto di uva cotto a lungo, oppure "savor" con vari tipi di frutta sia fresca che secca.
È anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti in gratin e a base di verdure".

Nome Prodotto
Fossa di Talamello, 1 Kg circa cad. sottovuoto.
Fossa di Talamello, pezzi da ½ Kg a diminuire.

**Prezzo indicato in singola forma, sottovuoto da 1 Kg circa cad.
Vanno aggiunte le eventuali spese di spedizione se non è a magazzino.**

CONDIZIONI DI VENDITA:

I prezzi si intendono a prodotto al Kg come indicato sopra.
Sono escluse le spese di spedizione o di consegna.
(Se non prevediamo noi di fare ordinativi in quel periodo)
Consegne gratis nei limitrofi della nostra zona.
(Dove possiamo consegniamo direttamente noi.)

Pagamento via POS o in contanti alla consegna o anticipato via bonifico.
Cerchiamo di mantenere i prezzi inalterati durante tutto il 2025.
Possono cambiare in caso di aumenti non dipesi da noi, ma dalle aziende che rappresentiamo.
Vedendo l'andamento generale, qualcosa potrebbe cambiare.

PRENOTAZIONI o INFORMAZIONI:

Andrea Molteni Whatsapp: + 39 339 272 6009

Eugenio Cimato Whatsapp: + 39 334 748 8982

