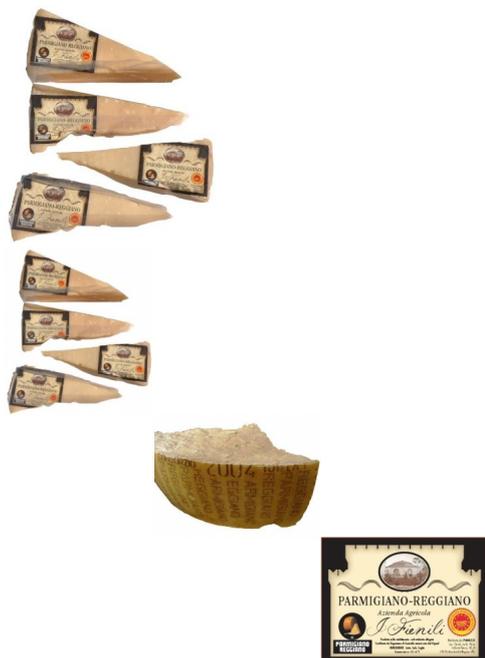


## Parmigiano Reggiano 30 Mesi Etichetta "I Fienili"



*Il re dei formaggi, inimitabile sia pur così imitato, si caratterizza per la pasta di color giallo paglierino e per consistenza e sapore diversi a seconda del tempo di stagionatura. OLTRE I 24 MESI: il gusto dolce si accompagna ad un retrogusto saporito, sapido, e la consistenza mediamente friabile,. OLTRE I 30 MESI: il sapore si fa deciso e asciutto. La consistenza è compatta e friabile, granulosa.*

Valutazione:nessuna valutazione

### Prezzo

**Prezzo di vendita:** 23,92 €

Sconto

di cui IVA 0,92 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

**Materia prima :** Il Parmigiano-Reggiano è il formaggio italiano più prestigioso, prodotto e lavorato esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova.

**Lavorazione:** Il latte viene filtrato e lasciato a riposo per 10-12 ore. La Coagulazione avviene nelle caratteristiche caldaie a campana rovesciata in rame riscaldate a vapore. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza necessaria si procede al rivoltamento con la spannarola e poi alla rottura con lo spino. Il latte viene portato ad una temperatura di 44°C per alcuni minuti poi si porta la temperatura repentinamente a 55°C. Si lascia riposare alla cagliata sul fondo per circa 45min. La cagliata estratta viene divisa con un coltello in parti uguali, messe in fascere di legno ricoperte da un tondello caricato con una forza di 10kg. Vengono effettuati diversi rivoltamenti nelle prime ore. Così per 3 giorni. Le forme vengono lasciate in salamoia 1 giorno per ogni kg di peso e rivoltate ogni giorno.

**Stagionatura:** La maturazione del formaggio avviene in due fasi distinte a distanza di 7/8 mesi in cui si varia l'umidità e la temperatura.

**Ingredienti:** Latte di alta qualità

**Pezatura:** 1,3 kg

**T.M.C.** 80

**SHELF - LIFE:** 150

**CONSERVAZIONE:** +2°/+4° C.

#### **Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.