

## PARMEGIANO DOP VACCHE ROSSE



### PARMEGIANO DOP VACCHE ROSSE

#### Leche cruda de vaca

El queso Parmegiano DOP Vacche Rosse nace fruto de la apuesta de un grupo de ganaderos que se plantearon recuperar la elaboración de Parmegiano con leche de la antigua raza Reggiana, tal y como se hacía antaño. La vaca roja Reggiana es conocida en todo el mundo como la 'madre' del Parmeggiano Reggiano. Estas vacas producen aproximadamente un tercio menos de leche en comparación con las vacas frisonas más comunes. Para producir un kilo se necesitan aproximadamente 16 litros de leche, lo que contribuye a que sea más exclusivo que el Parmigiano tradicional.

Todos ellos tienen un mínimo de 24 meses de maduración.