

PARMIGIANO DE VACCHE ROSSE



PARMIGIANO DE VACCHE ROSSE

Llet crua de vaca

El formatge Parmegiano DOP Vacche Rosse neix fruit de l'aposta d'un grup de ramaders que es van plantejar recuperar l'elaboració de Parmegiano amb llet de l'antiga raça Reggiana, tal i com es feia antigament. La vaca vermella Reggiana és coneguda a tot el món com la 'mare' del Parmegiano Reggiano. Aquestes vaques produeixen aproximadament un terç menys de llet en comparació de les vaques frisones més comunes. Per produir-ne un quilo es necessiten aproximadament 16 litres de llet, cosa que contribueix que sigui més exclusiu que el Parmigiano tradicional.

Tots tenen un mínim de 24 mesos de maduració.