

PARMIGIANO REGGIANO PRODOTTO DI MONTAGNA





PARMIGIANO REGGIANO, PRODUIT DE MONTAGNE

Les pâturages de la Haute Val Parma donnent naissance à un grand Parmigiano Reggiano de Montagne. Dans ces hautes vallées l'Automne, l'Hiver, le Printemps et l'Été laissent leurs parfums au cœur de la terre et des souvenirs. Nous produisons ici un fromage chargé d'arômes intenses de fleurs des champs et de lait fraîchement trait, qui perpétue la tradition de la qualité supérieure du fromage de Montagne.

PARMIGIANO REGGIANO, PRODUKT AUS DEN BERGEN

Auf den Weiden des hohen Val Parma liegen die Ursprünge eines großartigen Parmigiano Reggiano aus den Bergen. In diesen Hochtälern hinterlassen Herbst, Winter, Frühling und Sommer ihren Duft in den Böden und in der Erinnerung. Hier erzeugen wir einen Käse mit intensiven Aromen von Wildblumen und frisch gemolkenen Milch, der die Tradition des Bergkäses von höchster Qualität aufrecht erhält.

PARMIGIANO REGGIANO, PRODOTTO DI MONTAGNA

Dai foraggi dell'Alta Val Parma nasce un grande Parmigiano Reggiano di Montagna. In queste alte valli Autunno, Inverno, Primavera ed Estate lasciano il loro profumo impresso nella terra e nei ricordi. Qui facciamo un formaggio fitto di aromi intensi di fiori di campo e latte appena munto che mantiene viva la tradizione della qualità superiore del formaggio di Montagna.

PARMIGIANO REGGIANO MADE IN THE MOUNTAINS

From the meadows of the High Parma Valley comes a great mountain Parmigiano Reggiano. In these high valleys Autumn, Winter, Spring and Summer all leave their scents impressed in the soil and in memories. It is here that we make a cheese which is drenched in the intense aromas of meadow flowers and freshly drawn milk, keeping the tradition of mountain cheese superior quality alive.



MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton, 38 . 42124 Reggio Emilia . ITALY . Tél. +39 0522 944251 . fax +39 0522 944129
info@montanari-gruzza.it . www.montanari-gruzza.it