



PARMIGIANO REGGIANO

solodiBruna



In milk we trust since 1950



*Più dolce e aromatico.
Dall'oro bianco di
Bruna Alpina Italiana,
latte di qualità superiore,
nasce questo
Parmigiano Reggiano
di assoluto pregio.*

La vacca Bruna Alpina è presente in Italia da 150 anni soprattutto negli alti pascoli dai terreni più impervi. È un animale docile, dal mantello bruno, con sguardo dolce e profondo. L'unicità del suo latte deriva dalla superiore quantità di proteine in esso contenute, in particolare modo la caseina che è di fondamentale importanza per raggiungere lo straordinario livello qualitativo del nostro Parmigiano Reggiano DOP disolabruna®, che risulta più dolce e aromatico di un normale parmigiano reggiano come dimostrano autorevoli studi effettuati presso numerosi istituti universitari italiani. 'ItaliAlleva' assicura in modo trasparente la provenienza del prodotto nella completezza della sua filiera produttiva. È una garanzia che non si compra, si ottiene con il lavoro e la serietà, un segno distintivo di straordinaria qualità per i consumatori del nostro grande prodotto.

*Plus doux et aromatique.
De l'or blanc de
"Bruna Alpina Italiana",
lait de qualité supérieure,
naît ce
Parmigiano Reggiano de
valeur absolue.*

La vache "Bruna Alpina" se trouve en Italie de 150 ans, surtout sur les hautes pâturages avec les terrains les plus escarpés. C'est un animal docile avec un pelage brun et un regard doux et profond. L'unicité de son lait dérive de la quantité supérieure en protéines qui contient, en particulier la caséine, qui est nécessaire pour atteindre l'extraordinaire niveau qualitatif de notre Parmigiano Reggiano DOP Disolabruna®, qui est plus doux et aromatique d'un normal Parmigiano Reggiano comme démontrent influents études effectués par nombreuses universités italiennes. 'ItaliAlleva' assure d'une façon transparente l'origine du produit pendant le complet cycle productif. C'est une garantie que on n'achète pas, elle est obtenue grâce au travail et au sérieux, un trait distinctif d'extraordinaire qualité pour les consommateurs de notre excellent produit.

*Sweeter and more aromatic.
This precious
Parmigiano Reggiano
comes from the 'white
gold' of the Italian
"Bruna Alpina" breed,
a superior quality milk.*

The "Bruna Alpina" cow has been living in Italy for 150 years, above all in the highest pasturelands where fields are impracticable. It is a docile animal with brown coat and a sweet and intense look. The uniqueness of its milk derives from its high protein content, particularly casein which is dramatically important to achieve the extraordinary quality standard of our Parmigiano Reggiano DOP Disolabruna® which is sweeter and more aromatic than a normal Parmigiano Reggiano as proved by authoritative studies carried out in several Italian universities. It is guaranteed from the association of Italian farmers 'ItaliAlleva', who assures the origin of product through the transparent traceability of the whole production chain. It is a guarantee which cannot be purchased, it is obtained thanks to hard work and seriousness that customers recognize in this great value product.

*Süßer und mehr aromatisch.
Dieser vorzügliche Käse
entsteht aus dem 'weissen
Gold', einer besonders
hochwertigen Milch
der italienischen Rasse
"Bruna Alpina".*

Diese Kuh lebt seit 150 Jahren in Italien, vor allem auf den höchsten Weiden mit ihrem unwegsamen Boden. Sie ist ein zahmes Tier mit braunen Deckhaaren und einem tiefen Blick. Die Einzigkeit ihrer Milch beruht auf dem hohen Anteil an Proteinen, vor allem Casein, das unverzichtbar ist zum Erreichen des ungewöhnlich hohen Qualitätsniveaus unseres Parmigiano Reggiano DOP 'Disolabruna®', der süßer und mehr aromatisch als ein klassischer Parmigiano Reggiano ist, wie glaubwürdige Forschungen von zahlreichen italienischen Universitäten beweisen. Das Produkt wird von der Vereinigung der italienischen Tierzüchter 'ItaliAlleva' garantiert, die dessen Herkunft auf transparente Weise über die gesamte Produktionskette hinweg versichert. Das ist eine Garantie, die man nicht kaufen kann, sondern die man durch Arbeit und Zuverlässigkeit erzielt, was dem Verbraucher unseres Produkts hervorragende Qualität verleiht.

*Il Parmigiano Reggiano non contiene lattosio.
È ideale per chi non lo tollera*

*Le parmigiano reggiano ne contient pas de lactose.
C'est idéal pour les intolérantes au lactose.*

*Parmigiano Reggiano is lactose free.
It is ideal for people with lactose intolerance.*

*Der Parmigiano Reggiano ist laktosefrei.
Er ist ideal für Menschen mit einer Laktose-
Intoleranz.*