

Organic Parmigiano Reggiano Grand Reserve 36 months. *Organic Parmigiano Reggiano is natural pleasure that comes from the balance between man and nature and from the deep conscience of our land. The fields of organic farms are cultivated according to natural principles without any chemical aid. Cows live free eating wholesome GMO free fodder.*

This organic Parmigiano Reggiano which ripens as much as 36 months has all the best quality features of the great product, but it heightens its perfumes and flavours, that are intense and complex with marked herbal and dried fruit notes, as well as hints of raw milk.

Parmigiano Reggiano Biologique Grande Réserve 36 mois. *Le "Parmigiano Reggiano" biologique est un plaisir naturel qui naît de l'équilibre entre l'homme et la nature, et de la prise de conscience de l'importance de notre terroir. Les terrains de nos fermes biologiques sont cultivées uniquement selon des méthodes naturelles, sans l'utilisation d'aucun produit chimique. Le bien-être des vaches y est assuré et leur alimentation est garantie sans OGM. Ce Parmigiano Reggiano biologique, affiné pendant 30 mois, possède les meilleures caractéristiques qualitatives typiques d'un grand produit, à l'intérieur duquel sont exaltés parfums complexes et saveurs intenses, où se retrouvent des notes sensorielles très prononcées d'herbe, de fruits secs et de lait cru.*

Bio-Parmigiano Reggiano Große Reserve 36 Monate. *Der Bio - Parmigiano Reggiano ist natürlicher Genuss, der aus dem Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur und aus dem Bewusstsein für unsere Region entsteht.*

Die Äcker der biologischen Bauernhöfe werden nach natürlichen Grundsätzen und ohne Zuhilfenahme von Chemikalien bestellt. Die Kühe leben frei und essen unverfälschtes GMO-frei Futter. Dieser Bio - Parmigiano Reggiano, der nicht weniger als 36 Monate gereift wird, weist alle Vorzüge des berühmten Produktes auf, aber er hebt seinen Dünfte und Geschmäcke hervor, die stark und komplex, und von ausgeprägten Trockenobst- und Kräuternoten kennzeichnet sind, aber auch von einem milden Nachgeschmack von roher Milch.

Parmigiano Reggiano Biológico Gran Reserva 36 meses. *El Parmesano Reggiano biológico es un placer natural que nace del equilibrio entre el hombre y la naturaleza y de la profunda consciencia de nuestro territorio.*

La tierra de nuestras granjas biológicas es cultivada únicamente siguiendo principios naturales y sin el auxilio de productos químicos. Las vacas viven libres y se nutren de alimentos sin OMG (organismos modificados genéticamente). Este Parmesano Reggiano biológico, añejado 36 meses, tiene todas las mejores características cualitativas típicas del gran producto, pero con un acento de los aromas y sabores, intensos y complejos, con fuertes notas herbales y de frutas secas y un indicio de leche apenas ordeñada.

Descrizione/description/description/Beschreibung/descripción

Spicchio a una crosta, gr. 250 a peso fisso / piece with one rind, gr. 250 fixed weight/ morceau avec une croûte, gr.250 vendu au poids fixe / Stück mit einer Rind - gr. 250 festes Gewicht/ rebanada de queso con una corteza, gr. 250 peso calibrado

Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso

gr. 250 calibrato / gr. 250 fixed weight / gr. 250 calibrato / gr. 250 calibrato / gr. 250 calibrato

Stagionatura/ ripening time/ affinage/ Reifung/ Tiempo de Añejamiento

36 mesi / 36 months / 36 mois / 36 Monate/ 36 meses

Pack cm 19,5 x 7,5 x 5,8

Sottovuoto termoretraibile in astuccio di cartone litografato / vacuum packed in lithographed cardboard box / sous vide

thermo-rétractable dans un emballage de carton imprimé en lithographie / vakuum verpackt in lithographierter Kartonschachtel / Película de plástico termo-encogible al vacío dentro un estuche de cartón estampado

Scatola / case / carton / Karton / Cajas - Pallet

3 kg (12 pezzi / pieces / pièces / Stücke/ unidades) cm 46,5 x 21 x 20

9 cartoni per strato - 5 strati / 9 cases per layer - 5 layers / 9 cartons par couche - 5 couches / 9 Karton pro Schicht - 5 Schichte/ 9 cajas por estrato - 5 estratos

Conservazione/ preservation / conservation / Aufbewahrung / Conservación

da + 6°C + a 10° C / from + 6°C + to 10° C

Shelf life: 180 gg

EAN Code: 8003566000851

MONTANARI



PARMIGIANO REGGIANO

BURRO

GRANA PADANO

GRUZZA

In milk we trust since 1950

Montanari & Gruzza S.p.A.

Via Newton, 38 . Ca'fa . 42100 Reggio Emilia

tel. 0522 944251 fax 0522 944129

info@montanari-gruzza.it www.montanari-gruzza.it

Parmigiano Reggiano Biologico Gran Riserva 36 mesi

Il Parmigiano Reggiano Biologico è piacere naturale che nasce dall'equilibrio fra uomo e natura e dalla profonda coscienza del nostro territorio. I terreni delle fattorie biologiche sono coltivati unicamente secondo principi naturali e senza ausili chimici. Le vacche vivono libere mangiando alimenti genuini privi di OGM. Questo Parmigiano Reggiano Biologico, stagionato ben 36 mesi, possiede tutte le migliori caratteristiche qualitative tipiche del grande prodotto, ma ne accentua i profumi e i sapori, intensi e complessi con spiccate note erbacee e di frutta secca e sentori di latte crudo appena munto.



BIO



MONTANARI



PARMIGIANO REGGIANO

BURRO

GRANA PADANO

GRUZZA

In milk we trust since 1950