

# Parmigiano Reggiano Biologico “60 mesi”

Una favola di formaggio diventa realtà. Il Parmigiano Reggiano Biologico 60 mesi nasce e matura dall'ideale equilibrio tra uomo e natura e dall'assoluta riconoscenza che ci lega alla nostra terra. Le nostre vacche pascolano libere e serene, nutriti con alimenti naturali privi di OGM e curate con criteri omeopatici. I terreni della nostra fattoria biologica sono coltivati con principi naturali senza l'ausilio della chimica. Questo straordinario prodotto esalta al massimo le già inimitabili qualità del miglior Parmigiano Reggiano e, grazie al lunghissimo affinamento nelle nostre cantine, acquisisce una densità olfattiva e sensoriale tale da renderlo unico nel mondo dell'alimentazione.



IDEALE PER CHI NON TOLLERA IL LATOSIO

**Organic Parmigiano Reggiano “60 months”.** A tale becomes reality. Our Organic Parmigiano Reggiano “60 months” originates and develops from the ideal balance between man and nature and the absolute gratitude that binds us to our land. Our cows graze freely and peacefully. They are fed through natural GMO free foods and treated with homeopathic criteria. The soils of our organic farms are cultivated following natural principles without the aid of chemical products. This amazing product highlights the already inimitable quality of the best Parmigiano Reggiano and thanks to the long aging in our warehouse it acquires distinctive taste and aroma that make it unique in the world of food.

**Parmigiano Reggiano issu de l'agriculture biologique. Affiné “60 mois”.** Un rêve de fromage qui devient réalité. Le Parmigiano Reggiano issu de l'agriculture biologique affiné “60 mois” est né et a mûri de l'idée d'équilibre idéal entre homme et nature, et de la reconnaissance absolue que nous devons à notre terroir. Nos vaches sont aux prés, libres et sereines, elles se nourrissent d'aliments naturels, sans OGM et sont soignées grâce à l'homéopathie. Les terrains de notre ferme biologique sont cultivés sans l'utilisation de molécules chimiques. Ce produit extraordinaire exalte au maximum les qualités déjà inimitables des meilleurs Parmigiano Reggiano, et, grâce au long affinage dans nos caves, il acquiert une densité olfactive et sensorielle qui le rendent unique dans le monde de l'alimentation.

**Parmigiano Reggiano Käse aus biologischem Anbau “60 Monate”.** Ein Märchen aus Käse ist wahr geworden. Der Parmigiano Reggiano Käse aus biologischem Anbau “60 Monate” entsteht und reift in dem idealen Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur und im absoluten Bewusstsein dessen, was uns an unsere Erde bindet. Unsere Kühe weiden frei und glücklich. Sie erhalten nur natürliches Futter ohne GMO und werden nur nach homeopathischen Grundsätzen gepflegt. Die Felder unserer biologischen Produktionsstätte werden nach natürlichen Prinzipien ohne Anwendung chemischer Stoffe bebaut. Dieses aussergewöhnliche Produkt übertrifft bei Weitem die bereits jetzt unübertroffene Qualität des besten Parmigiano Reggiano Käse und dank der sehr langen Reifung in unseren Kellern, entwickelt er sein einzigartiges Aroma. Er wird zu einem einzigartigen Erlebnis für die Sinne, einmalig in der Welt der Lebensmittel.

**Parmigiano Reggiano Orgánico “60 meses”.** Es una historia que se ha convertido en realidad. El Parmigiano Reggiano de “60 meses” nace y crece del equilibrio ideal entre el hombre y la naturaleza y de la absoluta gratitud que nos une a nuestra tierra. Nuestras vacas pastan libres y serenas, alimentadas con alimentos naturales libres de OGM y curadas con criterios homeopáticos. Los suelos de nuestras granjas orgánicas son cultivados con principios naturales sin el auxilio de productos químicos. Este extraordinario producto exalta al máximo la calidad ya inimitable del mejor Parmigiano Reggiano y gracias al largo añejamiento en nuestras bodegas, adquiere una densidad olfativa y sensorial que lo convierte en un queso único en el mundo de la alimentación.

**Descrizione / description / description / Beschreibung / descripción**  
Spicchio a una crosta da 500 g. circa / piece with one rind, about 500 g./ Pièce avec une croûte 500 g. à peu près / Stück mit einer Rind ca. 500 g./ rebanada de queso con una corteza 500 g. cerca  
**Stagionatura / ripening time / affinage / Reifung / tiempo de añejamiento**  
60 mesi / 60 months / 60 mois / 60 Monate / 60 meses

**Scatola / case / carton / Karton / Cajas – Pallet**  
10 kg (20 pezzi / pieces / pièces / Stücke / unidades)  
cm 40 x 24,5 x 19,5  
9 cartoni per strato – 5 strati / 9 cases per layer – 5 layers / 9 cartons par couche – 5 couches / 9 Karton pro Schicht – 5 Schichten / 9 cajas por estrato – 5 estratos  
**Conservazione / preservation / conservation / Aufbewahrung / conservación:** da + 4°C a + 8°C  
**Shelf life:** 270 gg

**Ideal for people with lactose intolerance**

**Ideal für Menschen mit einer Laktose-Intoleranz**

**Idéal pour les intolérantes au lactose**

**Ideal para los intolerantes a la lactosa**



*In milk we trust since 1950*

Montanari & Gruzza S.p.A.  
Via Newton, 38 . Gaida . 42100 Reggio Emilia  
tel. 0522 944251 fax 0522 944129  
info@montanari-gruzza.it www.montanari-gruzza.it