

**PARMIGIANO
REGGIANO**

PARMIGIANO REGGIANO DOP *di Bianca Modenese*



La Vacca Bianca Modenese, molto diffusa fino agli anni '50 nella provincia di Modena, è stata soppiantata da razze bovine "più produttive" e rischia ormai l'estinzione, insieme ad un pezzo della nostra cultura agronomica. Il suo latte di qualità superiore offre un ottimale rapporto fra grasso e proteine ed un'alta frequenza del gene B delle K-caseine che ne migliorano le qualità casearie. Con questa produzione vogliamo proteggere dall'estinzione una Biodiversità così importante per la nostra storia.

The White Modenese Cow was very widespread until the fifties in the province of Modena, but it was replaced by "more productive" bovine breeds and is now at risk of extinction, along with a piece of our agronomic culture. Its milk offers an optimal balance between milk and protein and a high frequency of the B gene of K-caseins which improve its dairy qualities. With this production, we are striving to protect an essential biodiversity which is part of our history.

Formati disponibili - Available sizes

Forma Intera Whole wheel	1/2 Forma orizzontale 1/2 wheel horizontal cut	1/2 forma verticale 1/2 wheel vertical cut	1/4 di forma 1/4 wheel	1/8 di forma 1/8 wheel	1/16 di forma 1/16 wheel	Punta doppia crosta Double rind wedge	Punta doppia crosta incartata Double rind wedge in paper	Spicchio Scrostato Single rind piece	Spicchio scrostato incartato Single rind piece in paper	Cubetto termoformato Thermoformed single-serve cube	Grattugiato Grated
Sottovuoto - Vacuum packed											
✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		



MONTANARI GRUZZA

In milk we trust since 1950