

PARMIGIANO-REGGIANO DOP



PRODOTTO

Il Parmigiano-Reggiano DOP è un formaggio a pasta dura, cotta, non pressata e completamente naturale: senza additivi né conservanti. Lo caratterizzano l'alta digeribilità, l'elevato contenuto di calcio e la ricchezza di micro e macroelementi minerali, nonché la piacevolezza ed il vario e complesso profilo organolettico.

aspetto: forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate (diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm); peso minimo kg 30; crosta di circa 6 mm, di colore paglierino naturale; carattere tipico del Parmigiano-Reggiano è la struttura "a scaglie" (la pasta, nel prodotto maturo, presenta la tipica granulosità e friabilità del formaggio ben stagionato); la struttura si mantiene piuttosto morbida, quasi vellutata, ha granulosità molto minuta e talvolta evidenza micro-occhiature appena visibili;

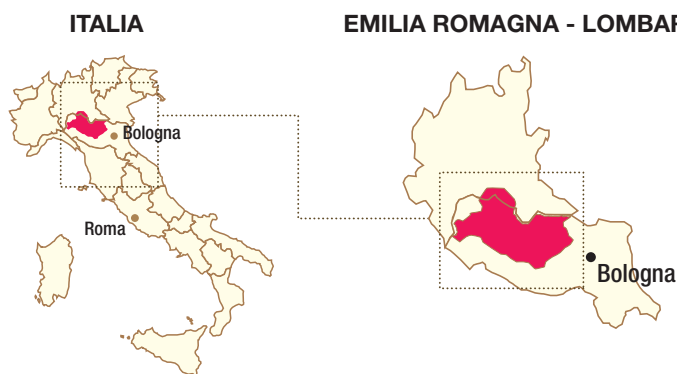
colore: da leggermente paglierino a paglierino;

sapore: dipende dalla stagionatura: armonico e delicato, dolce e saporito o deciso;

stagionatura: il minimo è 12 mesi (la più lunga tra i formaggi). Sono 3 le stagionature di riferimento: oltre 18 mesi, oltre 22 mesi, oltre 30 mesi. Parmigiano-Reggiano con oltre 18 mesi di stagionatura: dal sapore armonico e delicato che ricorda sentori di latte e frutta fresca. Parmigiano-Reggiano con oltre 22 mesi di stagionatura: solubile, friabile e granuloso, con il giusto rapporto tra dolce e saporito. Parmigiano-Reggiano con oltre 30 mesi di stagionatura: il più ricco di elementi nutritivi, particolarmente friabile e granuloso, dal sapore deciso con note di spezie e frutta secca.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione coincide con i territori delle province Parma, Reggio nell'Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po, Bologna alla sinistra del fiume Reno.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo della denominazione è composto da una forma ed una fetta di formaggio su sfondo nero con sottostante la scritta Parmigiano-Reggiano.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996)
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 134 del 10.6.2002) seguito dai rinnovi triennali, ultimo rinnovo D.M 21.04.2011 (G.U. n. 110 del 13.05.2011).

CONTATTI

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy, 18 - 42124 Reggio Emilia (RE)
Tel. 0522.307741 - Fax 0522.307748
staff@parmigiano-reggiano.it - www.parmigiano-reggiano.it