



Quello *vero* è uno *solo*.

Il Caseificio Lanfredini con matricola 2153 del Consorzio del Parmigiano-Reggiano, situato nelle colline di Salsomaggiore Terme, in provincia di Parma propone l'acquisto del loro Parmigiano Reggiano

Per i soci interessati è possibile prenotare nelle seguenti condizioni:

- Pagamento entro martedì 15 settembre con bonifico bancario IBAN IT94M 01005 03309 000000007710 BNL Agenzia Coni c/c intestato Nuovo Cral Coni.
- ritiro merce da parte del socio presso la segreteria Cral

Di seguito i prezzi:

Parmigiano-Reggiano stagionato 12 mesi a 14,00 €/Kg

Parmigiano-Reggiano stagionato 24 mesi a 15,50 €/kg

Parmigiano-Reggiano stagionato 30 mesi a 15,90 €/kg

Parmigiano-Reggiano stagionato 36 mesi a 16,50 €/kg

Parmigiano-Reggiano stagionato 40 mesi a 18,00 €/Kg

Novità:

Parmigiano Reggiano DOP di Sola Bruna stagionato 24 mesi a 16,50 €/kg

Parmigiano-Reggiano DOP di Sola Bruna stagionato 30 mesi a 17,00 €/kg

Parmigiano-Reggiano DOP di Sola Bruna stagionato 36 mesi a 17,50 €/kg

Parmigiano ancora più nutriente e dal sapore unico e caratteristico, dal profumo intenso, proprio come il suo colore, giallo paglierino. La consistenza è morbida: basta la punta di un coltello per tagliare il formaggio. Il suo manto e il suo latte non sono come quelli di tutte le altre mucche. Le vacche di razza Bruna hanno il mantello scuro e producono un latte di alta qualità. Un latte speciale, perché più adatto alla caseificazione - ha un contenuto di caseina più elevato. Non è tutto. Questo latte ha più calcio e fosforo rispetto a quello delle altre bovine, perché è più ricco di K-Caseina B. In più, ha alti contenuti di grasso (4%) e di proteine (fra il 3,5 e il 3,8%), una combinazione impossibile da trovare nelle altre razze e specie allevate nel mondo.

I pezzi da 1 Kg circa sono confezionati sottovuoto, etichettati con peso e prezzo