

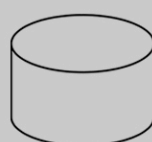


PARMIGIANO REGGIANO 12 MESI

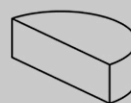
"Siamo un'azienda agricola che produce Parmigiano Reggiano DOP utilizzando esclusivamente il nostro latte, appena munto dalle mucche, allevate con cura e passione nella nostra stalla. Nel nostro caseificio ogni giorno facciamo il formaggio con tecniche artigiane e poi lo stagioniamo nella nostra casera, occupandoci così dell'intera filiera."

Il Parmigiano Reggiano Giansanti Di Muzio 12 mesi è un formaggio fresco dal gusto piacevole in cui il sapore del latte si svela pienamente. Un latte proveniente unicamente dalla stalla aziendale, rendendo così la tipica lavorazione artigiana ancor più improntata alla ricerca di una qualità eccelsa. Il colore è bianco e la consistenza granulare. Si consiglia principalmente come formaggio da pasto o per preparati gastronomici quali impasti e paste ripiene.

Disponibile in:



Forma
(38-40 kg)



Quarto
(9-10 kg)



Ottavo
(4-5 kg)



Punta
(1-2,5 kg)

Confezionamento:

Forma: Box Cartone o EPAL

Tutti gli altri formati: Sottovuoto ATM o Cryovac e Box Cartone (da 10 o 20 kg)



Società Agricola Giansanti S.r.l.
Via G.A. Provana 13 - Roma 00123
Via Traversetolo 228 - Parma 43123
cf e p.iva 06813761001
www.giansantidimuzio.it
info@giansantidimuzio.it
tel. 0630365398 - 0521641155
fax. 0630356357

