



Il *est le Roi*
de la Saveur



PRODUCTEURS DE PARMIGIANO REGGIANO ET FROMAGES DE MONTAGNE



Le Consortium Terre di Montagna est né en 2008 grâce à l'initiative d'un groupe de fromageries qui produisent Parmigiano Reggiano dans une région de montagne située entre les provinces de Bologne et Modène; toutes les fromageries se trouvent à plus de **600 mètres au dessus du niveau de la mer**.

Le terroir de Terre di Montagna occupe 200 km q. et le Mont Cimone (2165 mètres hauteur) en est la caractéristique principale. Au Consortium appartient plus de 100 étables dans les quelles sont nourries 3.500 vaches. Notre production est de 45.000 formes de Parmigiano Reggiano par ans. Terre di Montagna est une coopérative agricole qui a la fonction **de préserver et transmettre la tradition millénaire d'un fromage que nous produisons selon des méthodes naturelles et artisanales**.

Le Consortium Terre di Montagna à été créé pour aider les fromageries et les paysans qui travaillent dans notre montagne et pour promouvoir le développement durable de la région, en particulier du point de vu de la conservation de la biodiversité, du soin du terroir (entretien des zones rurales et du paysage), diffusion de la tradition locale.

POUR MIEUX CONNAITRE LE PARMIGIANO REGGIANO

La production du Parmigiano Reggiano a commencé depuis 1200. C'est un produit AOP (Appellation d'Origine Protégée), c'est-à-dire que ses caractéristiques distinctives et ses liens avec la région d'origine sont garantis par un système de règles de l'UE destinées à protéger tant les consommateurs que les producteurs.

Région d'origine: les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne à l'ouest de la rivière Reno et de Mantua à l'est de la rivière Po. Les vaches sont nourries en utilisant exclusivement du fourrage naturel obtenu par le séchage de l'herbe qui a poussé sur les lieux d'origine. L'utilisation d'ensilages de toutes sortes ou d'aliments fermentés est strictement interdits.

Le lait est donc utilisé directement après la traite - frais et sans additifs ni traitement d'aucune sorte.

La transformation du lait en Parmigiano Reggiano est faite à la main et dépend du savoir-faire de la fromagerie.

Il faut environ 550 litres de lait pour produire une roue de Parmigiano Reggiano.



Il existe différent type de Parmigiano: la grande diversité de foin et d'herbe qui caractérisent la montagne et avec les quelles les vaches sont nourries donne à notre fromage un arôme intense et une saveur très persistante, la couleur jaune intense indique la présence de beta-carotène. Notre fromage est produit dans un milieu où les sources de pollution sont complètement absentes. Deux sources d'eau oligo-minéral existent dans notre terroir : cela représente une importante garantie pour la salubrité du produit. **En travaillant directement avec un groupe de fromageries on peut garantir au client final une meilleure uniformité et continuité dans la qualité du produit.**

pourquoi choisir le „Terre di Montagna“?



Affiné **18**
moins



au minimum

Affiné **24**
moins



au minimum

Reifung
mindestens



30
MONATE

Couleur: jaune paille claire
Structure: trous (occhiatura) absents ou très petits, pâte élastique et avec peu de granularité
Odeur et arôme: principalement odeur de lait et beurre avec la présence des notes de fruit frais
Saveur: combinaison de salé, acide et sucré bien équilibrée; le dernier étant prédominant.

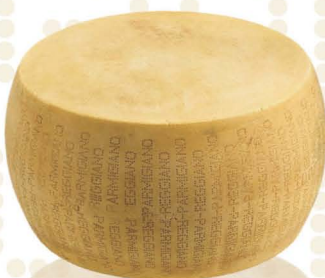
Couleur: jaune paille
Structure: trous (occhiatura) absents ou très petits, caractérisée par la présence des cristaux d'acide aminé, pâte soluble, granuleuse et fracturée.
Odeur et arôme: sensations très complexes - l'odeur de lait et beurre reste sur le fond, les notes prédominantes sont de bouillon et fruits secs.
Saveur: combinaison de salé, acide et sucré bien équilibrée avec une pointe de sensations épicées.

Couleur: jaune paille intense
Structure: trous (occhiatura) absents ou très petits, caractérisée par la présence des cristaux d'acide aminé de grande dimension, pâte soluble, granuleuse et très fracturée.
Odeur et arôme: principalement fruits secs, bouillon et sensations épicées, en particulier muscade.
Saveur: la sensation sucrée disparaît, notes salées et épicées

Gamme de produits Parmigiano Reggiano



1/8 Roue
conditionné sous vide
Poids env. 4,8 kg



Roue entière
Poids env. 38 kg



1/32 Roue
conditionné sous vide
Poids env. 1,2 kg



300 gr
conditionné sous vide

500 gr
conditionné sous vide



Date d'échéance et conservation:

roue entière - 12 mois ; température de stockage : +15/+18° produit conditionné sous vide - 6 mois ; température de stockage : +4/+8° Conditionné par le laboratoire : IT1102/L CE - Autorisation Consortium Parmigiano Reggiano n. 108/2012

PARMIGIANO REGGIANO - TERRE DI MONTAGNA

Fromage demi-gras, à pâte dure, cuite et à maturation lente et naturelle, obtenue par la coagulation du lait de vache, provenant en général, d'animaux en période de lactation saisonnière, dont l'alimentation de base se compose de fourrages de pré-polyphyte ou de luzernière. On emploie du lait des traites du soir et du matin, après repos et écrémage spontané. Le caillage se fait au moyen de présure de veau. L'emploi de substances anti-fermentative n'est pas admis. **Ingredients : lait de vache, sel, présure.**

QUALITÉ NUTRITIONNELLES

Les médecins et les nutritionnistes affirment de commun accord que le Parmigiano Reggiano peut jouer un rôle importante dans un régime alimentaire équilibré et, en raison de ses valeurs nutritionnelles, recommandent de l'inclure à l'alimentation de tous. **Les pédiatres le conseillent dans l'alimentation des enfants de tous âges pour sa richesse en protéines, sa grande digestibilité et sa concentration de calcium et vitamines indispensables à la croissance.** Il est également très indiqué pour les athlètes, professionnels ou amateurs, car il est très digeste. Il est également bénéfique pour les personnes âgées en raison de sa forte teneur en calcium, phosphore et de toutes les vitamines indispensables.

COMPOSITION MOYENNE POUR 20 g DE PARMIGIANO REGGIANO

Protéines	gr. 6,6	Zinc	mg 0
Glucides	gr. 0	Vitamine B12	mcg 0,84
Lipides totaux	gr. 5,68	Biotine	mcg 4,6
Vitamine A	mcg 54	Calcium	mg 232
Riboflavine	mcg 74	Phosphore	mg 135,6



1 - CASEIFICIO CASE BORTOLANI

Via San Prospero 5447 - 40060 Savigno (BO)
Matricola 3619

2 - CASEIFICIO DISMANO

Via Montebelvedere 300 - 41055 Montese (MO)
Matricola 2949

3 - CASEIFICIO LAME

Via Berzo 240 - 41059 Zocca (MO)
Matricola 2637

4 - CASEIFICIO SOCIALE CANEVACCIA

Via Pratorotondo 326
Pietracolora - 40040 Gaggio Montano (BO)
Matricola 3617

5 - CASEIFICIO SOCIALE DI QUERCIOLA

Località Macchiarelle
Querciola - 40042 Lizzano in Belvedere (BO)
Matricola 3623

Sans additifs et conservants, **pour adultes et enfants**

Sans sucre et hydrates de carbon, **pour diabétiques**

Sans gluten, **pour malades cœliaque**

Qualité nutritionnelles

