



Herstellung

Die entrahmte Milch wird mit der Vollmilch des morgendlichen Melkens in grossen glockenförmigen Kupferkesseln vermischt. Durch die Zugabe von Kälberlab gerinnt die Milch. Mit einem Sieb wird diese zu einem feinen Granulat zerkleinert und anschliessend erhitzt. Nach etwa einer Stunde wird das auf den Kesselboden gesunkene Käsegranulat in grossen Leinentüchern herausgehoben und in runde Stahlformen (« fascera ») gebracht.

Die Laibe, auf welchen die Herstellungsdaten (Monat + Jahr) und die Registriernummer eingraviert sind, werden etwa einen Monat lang in eine Salzlake getaucht und dann auf Holzregalen gelagert.

Nach der einjährigen Mindestreifezeit wird jeder einzelne Käse von den Experten des Konsortiums geprüft. Nur für gut befundene Laibe wird das Siegel « AOP » eingebrannt, Garantie für eine exzellente Qualität des Käses, und dürfen als Parmigiano Reggiano gehandelt werden. Die Reifung wird für weitere zwölf Monate, oder sogar noch länger bis 36 Monate für bestimmte Käse, fortgesetzt..

Die Farbe des Käseteiges schwankt zwischen elfenbeinweiss und strohgelb. Er ist von feinkörniger Konsistenz.

Geschichte...

Der Parmigiano Reggiano wird im Herzen Italiens, nur in den Provinzen Parme, Reggio Emilia, Modena, Bologna und Mantoue produziert.

Die Herstellung geht auf das 12. Jahrhundert zurück. Benediktiner Mönche verarbeiteten die Milch zu Käse, um ihre Bedürfnisse in der Winterszeit zu decken.

Der Käse wird nur mit der Milch der Kuhrasse « vacche rosse reggiana » hergestellt. Die Milch ist reichhaltiger an Fett und Mineralien.



Halbfester Schnittkäse



30 Monate



4/5 KG



Vin de Bourgogne



Italie