



Fabrication

Fabriqué au cœur de l'Italie, le lait écrémé est incorporé au lait entier de la traite du matin dans de gros chaudrons en cuivre en forme de cloche retournée. Emprésuré, le caillé est cassé en minuscules grains et chauffé. Au bout d'une heure la masse caséuse précipitée au fond du chaudron est enveloppée dans une serviette de lin et mise dans des moules en acier appelés fascera.

Les meules, sur chacune desquelles sont gravés le mois et l'année de production ainsi que le numéro de matricule, sont plongées environ un mois dans un bain de saumure, puis disposées sur des tables en bois où commence l'affinage. 12 mois plus tard, à savoir le temps minimum requis pour l'affinage, des experts du Consortium pour la Protection du Parmigiano Reggiano examineront les meules une par une, et ce n'est que celles qui rempliront les conditions pour l'obtention de l'AOP qui recevront le marquage au feu, garantie de l'excellence de qualité de ce fromage. L'étape d'affinage se poursuit normalement douze mois encore mais peut se prolonger jusqu'à un total de 36 mois pour certaines meules.

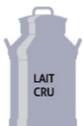
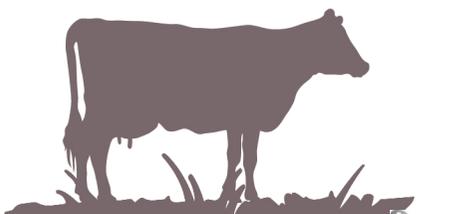
Une fois l'affinage terminé, la pâte présente une coloration oscillant entre le blanc ivoire et le jaune paille et sa texture est finement granuleuse.

Histoire...

La production de Parmigiano Reggiano se fait uniquement dans les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne et Mantoue.

Sa fabrication date du XII^{ème} siècle, les moines bénédictins transformaient le lait en fromage pour subvenir à leurs besoins hivernaux.

Le lait du fromage provient d'une race de vache spécifique : la «vacche rosse reggiana» (la vache rouge). Son lait est plus gras et plus riche en minéraux.



32 %



Pâte pressée non cuite



30 MOIS



4/5 KG



Vin de Bourgogne



Italie