



CASEIFICIO DI GAVASSETO E RONCADELLA

Reggio Emilia (RE)

Noi del Caseificio Gavasseto e Roncadella rappresentiamo un marchio storico del comprensorio del Parmigiano Reggiano, con le radici ben salde nella nostra tradizione. I nostri allevatori si prendono cura delle Vacche di molteplici razze con entusiasmo, passione e amore, nel rispetto della loro biodiversità.

Le bovine vengono alimentate con erba fresca e fieno. Il loro latte nutriente e profumato è la materia prima dei nostri prodotti. Il nostro Parmigiano Reggiano è contrassegnato dai numeri di matricola 115 e 168, che indicano un prodotto unico per qualità e sapore.

FORMAGGI E LATTICINI

PARMIGIANO REGGIANO DOP
"PRIMA SCELTA SPERLATO"

STAGIONATURA 12/14 Mesi

STAGIONATURA 24/26 Mesi

STAGIONATURA 30/32 Mesi

STAGIONATURA 36 Mesi

STAGIONATURA 40+ Mesi

Pezzature disponibili:

250 gr / 600 gr / 1 kg / 2,5 kg / 5 kg

10 kg / 20 kg / 40 kg (forma intera)

