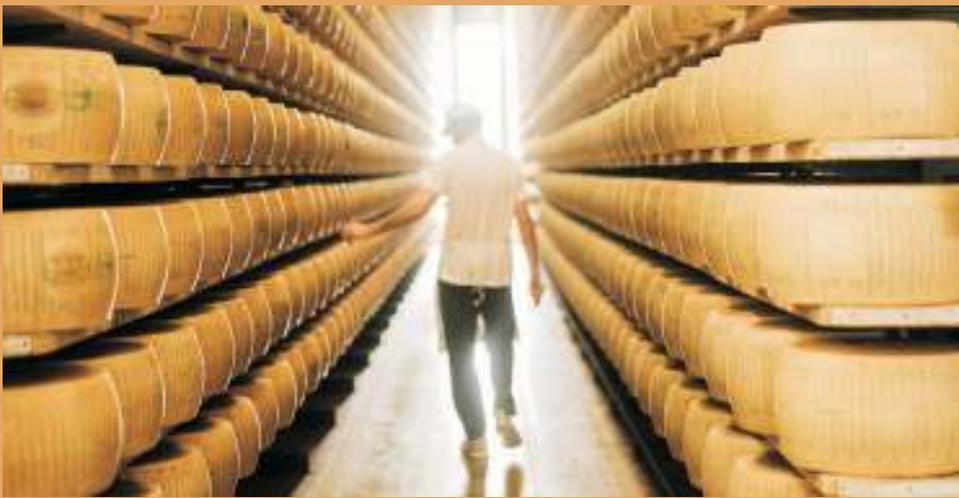


PARMA **2064**



CASEIFICIO PARMA2064
Via S.Michele Campagna 22/E
43036 FIDENZA PR



Chi Siamo

Dal 1979 diamo forma e sostanza al Parmigiano Reggiano unendo tradizione e innovazione.

Questa è la nostra missione quotidiana. Parma2064 è il marchio della Cooperativa Casearia Agrinascente, che sorge nel cuore della Food Valley, tra Soragna e Busseto (PR) - ed è formata da 5 aziende agricole.

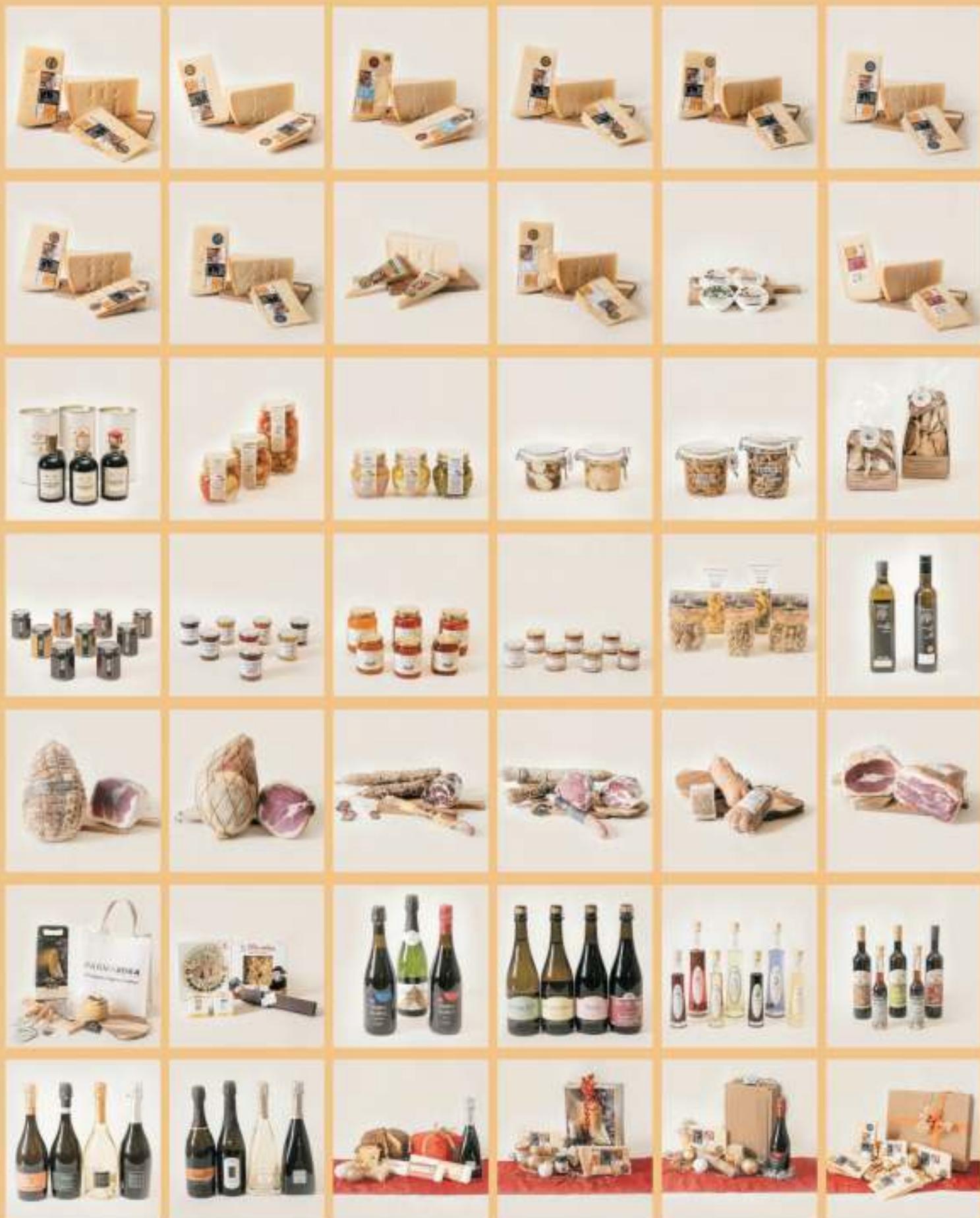
Il nostro metodo mira a creare un prodotto unico, grazie alla lavorazione del latte che proviene esclusivamente dai nostri allevamenti, tutti a conduzione familiare e collocati in un raggio di 10 km dal caseificio. Nel tempo, con la competenza e la passione del casaro e seguendo fedelmente il disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop, sono stati raggiunti importanti livelli di qualità nelle diverse stagionature (12, 18, 24, 36 mesi e oltre).

Vantiamo 15 premi, di cui un super gold al World Cheese Awards e da alcuni anni, abbiamo ampliato l'offerta al consumatore, producendo Parmigiano Reggiano Bio Nop, e Parmigiano Reggiano Certificato Halal e Kosher.

Si possono trovare i nostri prodotti nello Spaccio Pongennaro, storico punto vendita di Soragna, nello Shop del Museo del Parmigiano Reggiano e nel negozio del nostro sito produttivo di Fidenza Parma2064.

PARMA 2064

PARMIGIANO
REGGIANO





Seguendo la tradizione secolare della produzione casearia locale, e nel rispetto del disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano, produciamo Parmigiano Reggiano Dop utilizzando esclusivamente il latte proveniente dalle aziende agricole socie della cooperativa.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 12 MESI

di stagionatura. Si abbina perfettamente con insalate e frutta fresca di stagione. Si accompagna a vini giovani, poco strutturati, meglio se frizzanti e rosati.

Confezioni sottovuoto:
500 gr - 1 kg

Sono disponibili, su richiesta, confezioni sottovuoto da 2 kg e 1/8 di forma.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

di stagionatura. Ideale per il consumo tal quale o in abbinamento, come grattugiato, su paste e risi. Si accompagna a vini rossi frizzanti o mediamente strutturati, con buon grado alcolico; anche con birre stile IPA.

Confezioni sottovuoto:
500 gr - 1 kg

Sono disponibili, su richiesta, confezioni sottovuoto da 2 kg e 1/8 di forma.



CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP

Prodotta utilizzando il miglior **PARMIGIANO REGGIANO DOP** e priva di conservanti, è facile da spalmare ed è già pronta all'uso per guarnire antipasti freddi, finger food o snack sfiziosi. Riscaldata diventa fluida e si abbina perfettamente con ogni ricetta dai primi, ai secondi piatti, perfino con la pizza.

La crema esiste nella versione al tartufo e nella versione ai funghi porcini.

Queste creme esaltano il gusto unico e inconfondibile del Re dei formaggi grazie all'unione con quello delicato e caratteristico del tartufo oppure del fungo.

La crema di Parmigiano Reggiano è senza conservanti.

CREMA DI VERDIANO DEL MAESTRO

Prodotta utilizzando il "Verdiano del maestro", formaggio a pasta dura con caglio vegetale, questa crema è rivolta al consumatore vegetariano. Priva di conservanti.



GLI ACCESSORI PER ARRICCHIRE LE VOSTRE CONFEZIONI

Coltellino

Affettagrana

Formaggera

Grattugia

Taglieri

La nostra shopper in juta.



PASTA PANARESE E PASTA ALLEMANDI

la pasta Panarese viene prodotta con il grano duro dei campi della Val d'Orcia e trafilata a bronzo.

- Pici 500 gr
- Calamarata 500 gr
- Gigli 500 gr

la pasta Allemandi all'uovo con semola di grano duro italiano

- Tagliatelle paglia e fieno 500 gr
- Tagliolini 500 gr
- Pappardelle 500 gr



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

la nostra selezione di olio dell'oleificio della famiglia Dell'Orto delle colline salernitane.

- Olio dop dal colore verde al giallo paglierino, e dal gusto fruttato.
- Olio classico dal sapore equilibrato e dal colore verde.

Olio dop 50 cl
Olio classico 75 cl



VERDURE SOTT'OLIO AZIENDA AGRICOLA CASCINA PIZZAVACCA

L'Azienda Agricola Cascina Pizzavacca si trova a Soarza, frazione di Villanova sull'Arda (PC). Azienda familiare che lavora con passione per coltivare materie prime in armonia con la terra, valorizzando le varietà di frutta e verdure autoctone, coltivate in campo, riproponendo le ricette semplici e genuine della tradizione contadina.

- Cipolla rossa: gr 350
- Cipolline Borrettane: gr 350
- Asparagi: gr 350