FORKEMILIA · SCHEDA PRODOTTO

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse Biologico

Azienda Agricola Biologica La Villa · Urzano, Neviano degli Arduini (Parma), Italia

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
Denominazione	Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse Biologico
Produttore	Azienda Agricola Biologica La Villa
Provenienza	Urzano, Neviano degli Arduini, Parma, Italia
Razza bovina	Rossa Reggiana, detta Vacca Rossa
Latte utilizzato	Latte vaccino di Razza Reggiana
Stagionatura	Minimo 24 mesi
Ingredienti	Latte crudo vaccino, sale, caglio
Salatura	Sale Dolce di Cervia (secondo le informazioni aziendali disponibili)
Certificazioni	Parmigiano Reggiano DOP e agricoltura biologica; verificare la documentazione aggiornata del lotto
Tipologia	Formaggio a pasta dura, stagionato
Crosta	Naturale, non edibile
Allergeni	Latte e derivati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino, con possibili variazioni naturali.
- Consistenza: granulosa e friabile; possono essere presenti cristalli tipici della stagionatura.
- Profumo: tendenzialmente intenso e armonico, con possibili note di latte cotto, burro e frutta secca.
- Sapore: equilibrato e persistente, con sfumature che evolvono durante la maturazione.

ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE

Il latte proviene dalle bovine di Razza Reggiana dell’allevamento. Per i dettagli aggiornati su alimentazione, certificazione biologica e tracciabilità, fare riferimento alla documentazione ufficiale del produttore.

Nota: le caratteristiche sensoriali sono descrittive e indicative della tipologia; non sostituiscono l’analisi del lotto. I dati tecnici e le certificazioni devono essere confermati dal produttore prima della pubblicazione commerciale.

FORKEMILIA · PRODUCT SHEET

Organic Red Cow Parmigiano Reggiano PDO

La Villa Organic Farm · Urzano, Neviano degli Arduini (Parma), Italy

PRODUCT SPECIFICATIONS

SPECIFICATION	DETAILS
Product name	Organic Red Cow Parmigiano Reggiano PDO
Producer	La Villa Organic Farm
Origin	Urzano, Neviano degli Arduini, Parma, Italy
Cattle breed	Reggiana Red Cow
Milk	Cow’s milk from Reggiana Red Cows
Ageing	Minimum 24 months
Ingredients	Raw cow’s milk, salt, rennet
Salting	Cervia sweet sea salt (according to available producer information)
Certifications	Parmigiano Reggiano PDO and organic farming; verify current batch documentation
Cheese type	Hard, aged cheese
Rind	Natural, not edible
Allergens	Milk and milk products

SENSORY CHARACTERISTICS

- Colour: straw yellow, with possible natural variations.
- Texture: granular and crumbly; characteristic ageing crystals may be present.
- Aroma: typically rich and balanced, with possible notes of cooked milk, butter and nuts.
- Flavour: balanced and lingering, with nuances that develop during maturation.

FARMING AND FEEDING

The milk comes from the farm’s Reggiana Red Cows. For current details on feeding practices, organic certification and traceability, refer to the producer’s official documentation.

Note: sensory characteristics are indicative of this cheese category and are not a batch-specific analysis. Technical data and certifications should be confirmed by the producer before commercial publication.