Parmigiano Reggiano DOP Vacca Bruna Biologico · 20 mesi

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
Denominazione	Parmigiano Reggiano DOP Vacca Bruna Biologico (Solodibruna)
Produttore	Azienda Agricola Biologica La Villa
Provenienza	Urzano, Neviano degli Arduini, Parma, Italia
Razza bovina	Bruna (razza Bruna)
Latte utilizzato	Latte vaccino proveniente esclusivamente dalle bovine Brune dell'allevamento La Villa
Stagionatura	20 mesi
Ingredienti	Latte crudo vaccino, sale, caglio
Certificazioni	Parmigiano Reggiano DOP e agricoltura biologica (linea Solodibruna); verificare la documentazione aggiornata del lotto
Tipologia	Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione
Crosta	Crosta naturale; non destinata al consumo, salvo diversa indicazione in etichetta
Allergeni	Latte e derivati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **Colore:** giallo paglierino, con possibili variazioni legate alla stagione e all'alimentazione delle bovine.
- **Consistenza:** pasta compatta, granulosa e progressivamente friabile; possono comparire cristalli tipici della maturazione.
- **Profumo:** delicato e armonico, con possibili note di latte, burro e fieno.
- **Sapore:** equilibrato, con una piacevole combinazione di dolcezza e sapidità.

ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE

Il Parmigiano Reggiano Vacca Bruna della linea Solodibruna è prodotto dall'Azienda Agricola Biologica La Villa utilizzando esclusivamente latte delle proprie bovine di razza Bruna. L'azienda opera secondo il metodo di agricoltura biologica. Colore e profilo aromatico possono variare naturalmente in base alla stagione e all'alimentazione.

Nota: le caratteristiche sensoriali sono descrittive e indicative, non costituiscono un'analisi del singolo lotto. La stagionatura di 20 mesi si riferisce alla specifica referenza. Per tracciabilità e corretta informazione commerciale, fare riferimento all'etichetta e alla documentazione aggiornata del produttore per i dati del lotto.

Organic Brown Cow Parmigiano Reggiano PDO · 20 Months

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

PRODUCT SPECIFICATIONS

SPECIFICATION	DETAILS
Product name	Organic Brown Cow Parmigiano Reggiano PDO (Solodibruna)
Producer	La Villa Organic Farm
Origin	Urzano, Neviano degli Arduini, Parma, Italy
Cattle breed	Brown breed (Bruna)
Milk	Cow's milk sourced exclusively from the farm's Brown cows
Ageing	20 months
Ingredients	Raw cow's milk, salt, rennet
Certifications	Parmigiano Reggiano PDO and organic farming (Solodibruna range); verify current batch documentation
Cheese type	Hard, cooked-curd cheese, slowly matured
Rind	Natural rind; not intended for consumption unless otherwise stated on the label
Allergens	Milk and milk products

SENSORY CHARACTERISTICS

- **Colour:** straw yellow, with possible variations depending on the season and the cows' feeding.
- **Texture:** compact, granular and gradually crumbly; characteristic maturation crystals may develop.
- **Aroma:** delicate and balanced, with possible notes of milk, butter and hay.
- **Flavour:** balanced, combining pleasant sweetness and savoury notes.

FARMING AND FEEDING

La Villa Organic Farm produces its Solodibruna Brown Cow Parmigiano Reggiano using exclusively milk from its own Brown cows. The farm operates under organic farming practices. Colour and aroma may naturally vary according to the season and the animals' feed.

Note: sensory characteristics are descriptive and indicative, not a batch-specific analysis. The 20-month ageing period refers to this specific product. For traceability and accurate commercial information, refer to the current product label and producer documentation for batch-specific details.