



Cod.: 00289

## Parmigiano Reggiano DOP De' Magi ad ottavi

Selezionato e confezionato per la **SELEZIONE DE' MAGI**, con una stagionatura minima di 24 mesi, anche questo tagliato a coltello ed è favoloso sia dal punto di vista qualitativo che visivo.

L'accurata selezione in questo prodotto, come in molti altri del nostro assortimento, ci contraddistingue per l'alta qualità e per la particolarità della nostra offerta, mai scontata, mai omologa o similare agli altri.

### I FATTORI DELLA QUALIFICAZIONE

**L'età:** l'anno di produzione si rileva dalle cifre incise sia nello scalzo della forma che nel marchio a fuoco, impresso sulle forme che presentano i requisiti previsti dallo standard.

**Il grado di stagionatura:** è in relazione all'età, ma si desume anche dal grado di dolcezza, di fragranza e dalla consistenza della pasta. Caratteristica del Parmigiano-Reggiano maturo è la mantecatezza della pasta che si scioglie in bocca;

**L'aroma:** cioè il sapore e il profumo, caratteri organolettici insieme caratteristici e inconfondibili;

**La struttura:** è radialmente convergente verso il centro della forma. Aprendo a regola d'arte una forma matura, il formaggio si frange in linea dritta e con lievi incavature;

**Il colore della pasta:** è paglierino e uniforme, con tonalità varianti dal paglierino-oro al paglierino tenue;

**La consistenza:** è in relazione soprattutto al grado di stagionatura e al tenore di lipidi polinsaturi. La pasta è morbida e può presentarsi cosparsa di granuli bianchi che si formano per la trasformazione naturale delle sostanze azotate;

**Lo stato della crosta:** al naturale, è integra, di colore giallo oro antico e di spessore di circa cinque millimetri, un vero e proprio scrigno aureo naturale; La pezzatura: il peso medio di una forma varia da 33 a 40 chili.

### L'ESAME DELL'ESPERTO

L'esperto nell'esame di una forma di Parmigiano-Reggiano (espertizzazione), con la consapevolezza che la sua responsabilità comporta, compie dei gesti che per il profano somigliano curiosamente a quelli che si vedono fare in un esame clinico. Il suo "giudizio" viene dato dopo un attento controllo degli otto punti indicati nel paragrafo precedente; per farlo ci vogliono grande esperienza ed una particolare finezza tattile, di udito e di odorato.

L'esperto usa anche alcuni strumenti che sono: il martelletto percussore, l'ago a vite, il tassello o sonda. Con l'operazione della "battitura" e cioè con la percussione del martelletto sulla forma, egli ricava un giudizio sulla struttura interna del formaggio: è, per così dire, "un'auscultazione". La spillatura serve ad estrarre una minima quantità di pasta per mezzo dell'ago a vite: la resistenza che la pasta oppone alla penetrazione dà indicazioni sulla sua consistenza; la pasta estratta rivela l'aroma ed il grado di maturazione. Altre caratteristiche si rendono evidenti al semplice esame visivo. La tassellatura si pratica eccezionalmente e vi si ricorre soltanto nel caso di incertezze nel giudizio.

---

#### Categoria

Formaggi  
Selezione  
Stravecchi

#### Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

#### Tipo di Latte

Latte di vacca

#### Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Sottovuoto

#### Trattamento del latte

Latte crudo

#### Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

4,5 kg circa

#### Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

2 pezzi

#### Reperibilità

Occasionale

#### Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +2 °C a +4 °C

#### Caglio

Animale

#### Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da +2°C a +4°C

#### Edibilità della crosta

Crosta non edibile

#### Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

Circa 6 mesi

#### Lattosio

Senza Lattosio

#### Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 pezzo