

Latteria Soresina

Latteria Soresina

GRANA PADANO

Grana Padano este produsă în 5 regiuni și 32 de provincii între Piemont și Veneto și culeasă în Emilia – Romagna. Provinciile cu cea mai mare concentrare de producție sunt : Cuneo, Asti, Piacenza, Milano, Lodi, Pavia, Bergamo, Brescia, Mantua, Verona, Vicenza, Treviso. În tehnologiile speciale care menține un raport constant de grăsime/proteine în lapte, Grana Padano Soresina atinge pragul de îmbătrânire pentru consum mult mai rapid, iar caracteristicile biologice sunt consistente.

Structura granulară perfectă, culoarea este o nuanță particulară de galben pai, are o aromă tăcută și un gust delicat și robust în același timp. Forma este clasificată folosind raze x, o procedură care ajută la determinarea existenței vreunui defect, înaintea formei.

Grana Padano este o brânză semi-grasă, preparată și coaptă încet.

Este produsă prin coagularea laptei de vacă. După recoltare, laptele este lăsat la limpezit, apoi este făcut parțial cremă. Grana Padano se produce pe parcursul întregului an.

Maturizarea: procesul de maturizare al brânzei este făcut într-un mediu natural, la o temperatură de 15 – 22 °C.

grăsime/substanțe uscate: 32% minim.

Unul din secretele produsului Grana Padano este laptele folosit pentru fabricarea acestuia, care depinde foarte mult de alimentația vacilor.

Alte produse din gama

Latteria Soresina



PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano are o legătură strânsă cu aria sa de origine. În provinciile Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, în partea stângă a râului Rio și Mantua pe partea dreaptă a râului Po se găsește atât producția de lapte cât și transformarea acestuia în brânză.

În această zonă, din laptele natural crud, fără adăugarea oricărui aditiv, se naște în secret ansaf de banditate, numită Parmigiano Reggiano. De fapt, în timpul procesului de maturare lung, la care se adaugă fermentația naturală a laptelui, apar aceste brânze, aroma sa caracteristică și textura, în ceea ce privește tipicitatea produsului. În aceste zone specificate sunt 460 de fabrici de produse lactate care în 2006 au produs mai mult de 3,1 milioane de bucăți, care după atingerea perioadei de maturare vor fi vândute în întreaga lume.

Opt secole de nobilitate. Origine.



Se spune că Parmigiano Reggiano este de cel puțin opt secole o brânză mare; nu este numai așa și nu este declarat originesile sale vechi, dar ceea ce este de subliniat este faptul că această brânză de azi este exact cum a fost cu opt secole în urmă, cu același aspect și același parfum extraordinar, făcând în același mod, în același locuri, cu același gesturi și în același ritmuri.

Dovezi istorice arată că deja în 1200-1300 Parmigiano Reggiano a ajuns la o anumită textură perfectă, a fost conservat în esență, menținându-și în zilele noastre. Aceasta înseamnă că producția de lapte a distrucției, cu siguranță, are origini mai vechi, din moment ce este responsabil să se presupună că, caracteristicile produsului au fost atinse cu mult înainte.

„Standardul” Parmigiano Reggiano este de fapt o evoluție a brânzeturilor vechi și extraordinare, menționate de autori Latini, determinat de îmbunătățirea constantă a tehnicilor de fabricare a brânzeturilor.

Prinși producători care au păstrat aceste produse cu calități unice au fost conștienți că au creat o „opera de artă” de o calitate remarcabilă. Angajamentul și dorința au fost premiate, dar pentru orice lucru creativ nu lipsesc și porturile divine. Într-adevăr, în plus față de mîna omului, mulți alți factori, independenți de eforturile sale au ajutat pentru a se produce rezultatul perfect.

Sunt elemente care sunt rar întâlnite în alte părți, și niciodată în aceeași compoziție, înimbrabile: formațiunea geologică a terenului, particularitatea formelor, combinația de împrejurări agro-gro și de mediu, de neamuri amare care să permită producția laptei de valoare, diferită. Chiar în zone geografice vecine, numai laptele poate da naștere la o brânză excepțională, capabilă de o maturare lentă care permite să dea produsului un gust inimitabil.

Latteria Soresina folosește îndemnul obținut în industria brânzeturilor pentru a selecta cele mai bune firme de Parmigiano Reggiano pentru clienții săi din fabricile de lapte care asigură cel mai ridicat nivel al calității.