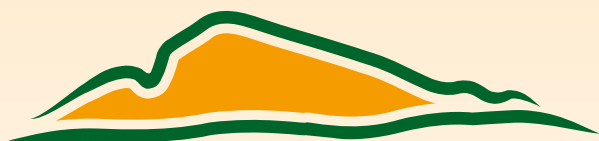


DÓNDE ESTAMOS
Parmigiano Reggiano San Pietro di Valestra
Matrícula 166
ISO 9001/2015
Autorización Sanitaria CE/08600

Via Malpasso, 1 - Loc. Valestra
42033 Carpineti (Reggio Emilia) - Italia

Sr. Gabriele Arlotti +39 349 8750585
presidente@conva.it - www.latteriadivalestra.it



SAN PIETRO
Latteria Sociale



en las montañas



Parmigiano Reggiano Dop
de San Pietro

*El mejor queso
de leche cruda del mundo*


SAN PIETRO
Latteria Sociale



En la lechería de San Pietro in Valestra, en las montañas de Reggio Emilia en el norte de Italia, se produce el mejor queso de leche cruda del mundo. La prestigiosa Oldways Cheese Coalition en los World Cheese Awards 2018 con el Equipo Nacional Parmigiano Reggiano, lo ha nombrado el mejor queso del planeta entre 3001 muestras.



LA CALIDAD

El Parmigiano Reggiano en la Denominación de Origen Protegida (Dop) de Valestra es 100% natural. La base de nuestra calidad es:

- leche obtenida de las razas Frisona Italia, Bruna Alpina y Reggiana y el bienestar animal
- la posición geográfica, con clima, forraje, agua a una altitud de 700 metros
- la mano hábil de la quesería y la larga maduración



Nuestro producto

Solo hay 25 granjeros que, con su leche, producen 25,000 quesos de Parmigiano Reggiano de San Pietro cada año. Lo ofrecemos en las mejores condiciones de maduración:

- 24 meses: el mejor queso de leche cruda del mundo
- más de 30 meses, es excelencia

Particularmente digerible, sin aditivos ni conservantes, solo se elaboran con cuajo y sal. Está libre de lactosa. Semi-graso, es rico en proteínas, aminoácidos libres, vitaminas, y sales minerales.

Indicado para los mejores chefs, niños, personas mayores, deportistas...