

PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" BIO CERTIFICATO DEMETER

il parmigiano ci viene fornito in confezioni sottovuoto (si conservano in frigorifero per circa 5 mesi) da 600 o 1000 grammi circa e con diversi livelli di stagionatura:

- Parmigiano-reggiano stagionato 30-36 mesi 1000-1300 gr. la conf.
- Parmigiano-reggiano stagionato 18-26 mesi 1000-1300 gr. la conf.
- Parmigiano-reggiano stagionato 18-26 mesi 600 gr. la conf.
- Parmigiano-reggiano Mezzano 12-14 mesi 1000-1300 gr. la conf.