PARMIGIANO-REGGIANO “LA ROCCA”

prodotto con latte di montagna

Azienda Agricola Campelli Strada della Rocca, 2 - 43013 Langhirano (PR)
mob. +393493678563 tel./fax. +39 0521357036 email. azagricamp@gmail.com
www.facebook.com/AziendaAgricolaCampelli www.aziendaagricolacampelli.it

La nostra azienda agricola é immersa nelle verdi colline di Langhirano, Parma, e, da piu di cento anni, produce Parmigiano-Reggiano di qualità, nel rispetto dell' ambiente, grazie alle coltivazioni biologiche, delle norme europee che regolano il benessere animale e del disciplinare del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Parmigiano-Reggiano La Rocca...

...Dai nostri campi alle vostre tavole da più di 100 anni

Ogni giorno il latte della nostra stalla in meno di quattro ore dalla mungitura viene trasmormato in caseificio, dove comincia la lunga stagionatura di 24 mesi.. Ma noi non ci accontentiamo: preferiamo aspettare e fornirvi un prodotto ancora più perfetto portando la stagionatura a 36 e 48 mesi.
E scegliamo solo le forme migliori...

PARMIGIANO REGGIANO LA ROCCA PRODOTTO CON
LATTE DI MONTAGNA: SCELTO SPERLATO, STAGIONATO 24, 36 e 48 MESI