



**PARMIGIANO
REGGIANO**

BASILICAGOIANO - PARMA - ITALY

**LATTERIA
S. STEFANO**

Società Agricola Cooperativa

IT
08 829
CE



2121

dal 1922

*Dal buon latte
delle Valli
del Parma e dell'Enza
e dal foraggio di
prati stabili centenari
seguendo le
più antiche
tradizioni
di produzione
e stagionatura*

*più Profumi,
più Aromi,
più Gusto*

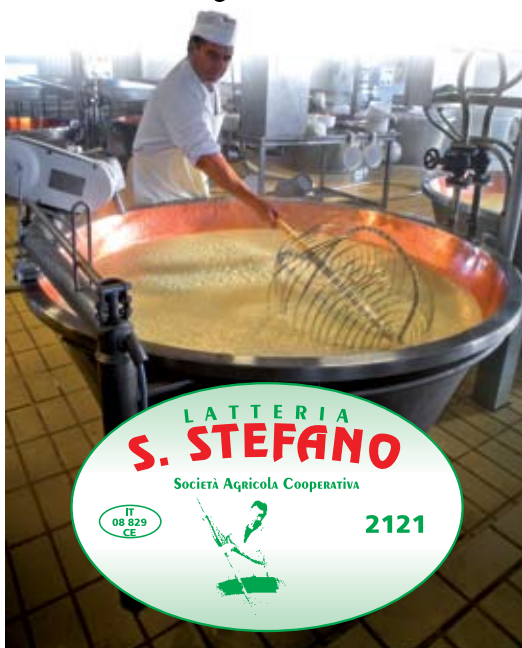
**PARMIGIANO
REGGIANO**



PRODUZIONE E VENDITA:
Via Parma, 78/TER
43022 Basilicagoiano (PR) - ITALY
Tel. 0521 657615
Fax 0521 650969
www.latteriasantostefano.com
info@latteriasantostefano.com



IT
08 829
CE



La nostra società cooperativa, fondata nel lontano 1922, trasforma in Parmigiano-Reggiano il latte prodotto nelle stalle dei soci.



Questo latte proviene dalla fascia pedemontana della Val Parma e della Val d'Enza, proprio dove, circa settecento anni fa, i frati Benedettini diedero vita a questo meraviglioso formaggio, sinonimo di genuinità e naturalezza.

Il profumo e l'aroma del nostro formaggio sono il prodotto del foraggio ricavato da prati stabili centenari tipici della nostra zona, la cui composizione è data da un insieme di erbe e fiori. Naturalmente si deve tenere conto della maestria ed arte casearia sempre integrata dal controllo di filiera: dalle stalle al prodotto stagionato e confezionato. La stagionatura diversificata in 18-24-36 mesi e oltre soddisfa anche e soprattutto i palati più esigenti.



Ne abbiamo fatta di strada da quel lontano 1922: in origine la latteria ospitata nell'antica Corte Rossa, era costituita da una sola caldaia per la cottura di 2.000 quintali di latte annui.

A tutt'oggi la nostra Santo Stefano può contare sull'utilizzo di ben 30 caldaie per la lavorazione di 120.000 quintali di latte annui, un magazzino di stagionatura che ospita 25.000 forme che è completato da una linea di porzionatura e confezionamento, dallo spaccio vendita dei nostri prodotti che oltre al Parmigiano-Reggiano (in tutte le sue stagionature) consta di ricotta, stracchino, caciotte e burro.



Cerca e richiedi il Santo Stefano, Parmigiano-Reggiano di qualità superiore: sulla forma numero di matricola 2121.

UN PARMIGIANO NON COMUNE!

Commercializzazione e vendita diretta al dettaglio e all'ingrosso, in Italia e all'estero.

