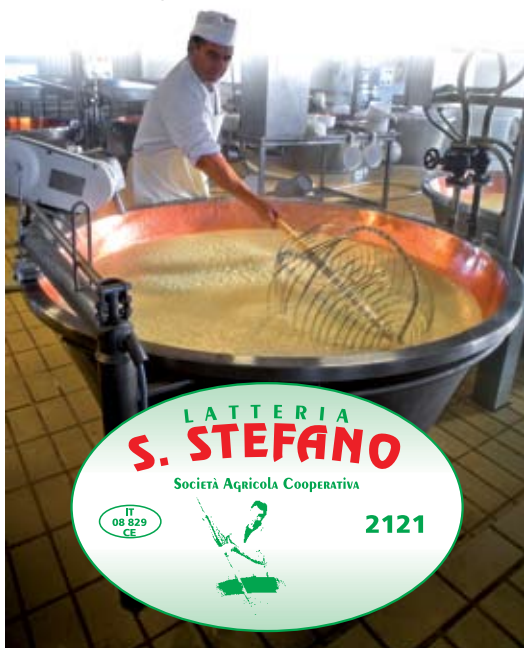


*De la buna leche  
de los Valles  
del Parma y del Enza  
y del queso de  
prados cultivados durante  
centenarios  
siguiendo las  
más antiguas tradiciones  
de producción  
y curación*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*mas Perfume  
mas Aroma  
mas Sabor*



PRODUCCIÓN Y VENTA:  
Via Parma, 78/TER  
43022 Basilicogiano (PR) - ITALY  
Tel. +39 521 657615  
Fax +39 521 650969  
[www.latteriasantostefano.com](http://www.latteriasantostefano.com)  
[info@latteriasantostefano.com](mailto:info@latteriasantostefano.com)



*desde 1922*

**PARMIGIANO  
REGGIANO**



Nuestra sociedad cooperativa, fundada en el lejano 1922, transforma en Parmigiano-Reggiano la leche producida en los establos de los socios.



Esta leche proviene de la franja somontana del Valle del Parma y Valle del Enza, justo donde, hace unos 700 años, los monjes Benedictinos dieron vida a este maravilloso queso, sinónimo de genuinidad y naturaleza.



El perfume y el aroma de nuestro queso son producto del forraje obtenido de prados cultivados durante centenarios, típicos de nuestra zona, cuya composición se debe a un conjunto de hierbas y flores. Por supuesto se debe tener en cuenta la maestría y el arte quesero siempre ligado al control de la cadena: de los establos al producto curado y elaborado. La maduración dividida en 18-24-36 meses o más, satisface incluso y sobre todo los paladares más exigentes.



Hemos progresado mucho desde aquel lejano 1922: en sus orígenes la lechería se encontraba en la antigua Corte Rossa, y estaba constituida por un solo caldero para la cocción de 2.000 quintales de leche anuales.

Hoy en día Santo Stefano cuenta con más de 30 calderos para la elaboración de 120.000 quintales de leche al año, un almacén de curación que alberga 25.000 formas, completado con una línea de corte y empaquetado y una tienda para la venta de nuestros productos que, además del Parmigiano-Reggiano (en todas sus curaciones), cuenta con requesón, stracchino, caciotta y mantequilla.



Busca y pide el Santo Stefano, Parmigiano-Reggiano de calidad superior: la forma marcada el número 2121.

¡UN PARMESANO POCO CORRIENTE!

Comercialización y venta directa al pormenor y al por mayor, en Italia y en el extranjero.

