



**PARMIGIANO
REGGIANO**

BASILICAGOIANO - PARMA - ITALY

LATTERIA
S. STEFANO

Società Agricola Cooperativa

IT
08 829
CE



2121

seit 1922

*Aus der guten Milch
der Täler
des Parma und des Enza
und aus dem Heu der
seit Jahrhunderten stabilen
Wiesen
entsprechend der
ältesten
Traditionen
der Produktion
und Reifung*

*mehr Parfüm
mehr Duft
mehr Geschmack*

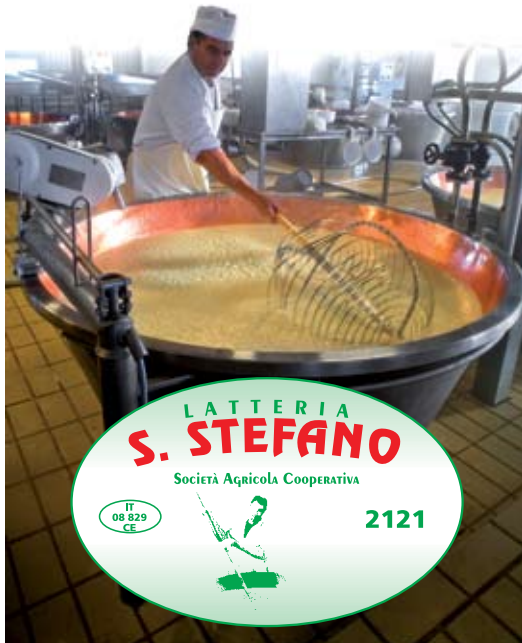
**PARMIGIANO
REGGIANO**



PRODUKTION UND VERKAUF:
Via Parma, 78/TER
43022 Basilicogioiano (PR) - ITALY
Tel. +39 521 657615
Fax +39 521 650969
www.latteriasantostefano.com
info@latteriasantostefano.com



IT
08 829
CE



Unsere im fernen 1922 gegründete Kooperativgesellschaft verarbeitet die in den Ställen der Gesellschafter produzierte Milch zu Parmigiano-Reggiano-Käse.



Diese Milch stammt aus dem Bereich zu Füßen der Berge des Parma-Tals und Enza-Tals, d.h. genau dort, wo die Benediktinermönche vor siebenhundert Jahren diesen herrlichen Käse entwickelten, der ein Synonym für Unverfälschtheit und Natürlichkeit ist.

Der Duft und das Aroma unseres Käses sind das Ergebnis des aus seit Jahrhunderten stabilen Wiesen gewonnenen Heus, die für unser Gebiet typisch sind und deren Zusammensetzung verschiedene Kräuter und Blüten enthält. Natürlich müssen auch Meisterschaft und Käsereikunst berücksichtigt werden, die stets von der Kontrolle der Herstellungskette integriert werden: von den Ställen zum gereiften und verpackten Produkt. Die sich über 18-24-36 Monate und mehr hinziehende Reifung wird auch und vor allem den anspruchsvollsten Gaumen gerecht.



Wir haben seit jenem fernen 1922 einen langen Weg zurückgelegt: ursprünglich bestand die im antiken Corte Rossa befindliche Molkerei aus nur einem Kessel zum Kochen von 2.000 Doppelzentnern Milch pro Jahr.

Heute kann unser Santo Stefano auf die Nutzung von gut 30 Kesseln zur Verarbeitung von 120.000 Doppelzentnern Milch pro Jahr zählen, sowie auf ein Lager zum Reifen von 25.000 Käseläiben, das durch eine Portionierungs- und Verpackungsanlage ergänzt wird, auf die Verkaufsstelle unserer Produkte, die neben dem Parmigiano-Reggiano (in allen seinen Reifegraden) auch Ricotta, Stracchino, Caciotta-Schafskäse und Butter anbietet.



Suchen und verlangen Sie den Santo Stefano, den Parmigiano-Reggiano von höherer Qualität: auf dem Käseläib finden Sie die Seriennummer 2121.

EIN UNGEWÖHNLICHER PARMESAN-KÄSE!

Vermarktung und Direktvertrieb an Einzel- und Großhandel in Italien und im Ausland.

