



Parmigiano Reggiano Hombre, sélection bio A.O.P.

Installée dans la région de Modène, la ferme Hombre est fondée dans les années 1980 par la famille Panini. Elle produit du parmesan biologique depuis les années 1990. Pionnière en la matière, elle devient en 1996 la première ferme certifiée à produire du parmesan issu de l'agriculture biologique.

Hombre a un troupeau de 500 vaches : frisona (holstein) et pezzata rosso (valdostaine pie rouge), réparties sur 320 hectares. La ferme compte sur un maître fromager, qui s'occupe de l'assemblage du lait. Le parmesan est généralement produit dans des coopératives avec une production de 40-50 meules par jours. Hombre a une production de 12 meules par jour.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Détails	Modène
Producteur	Hombre
M.G.	28 %
Affinage minimum	minimum 22 mois - maximum 36 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique

Aspect

Meule de 35 Kg, pâte de couleur crème à jaune paille, texture finement granuleuse, cassante et friable. Les petits points blancs sont des cristaux de tyrosine, un acide aminé du lait, et donnent l'impression de petits cristaux de sel.

Goût

Hamel sélectionne des meules au stade optimal d'affinage optimal, phase de maturation à laquelle les arômes sont les plus développés. Le Parmigiano Reggiano Hombre se distingue par sa texture plus fondante, moins sec et ses arômes persistantes de crème et de beurre uniques. Ces particularités sont notamment dues aux pâturages sauvages de la ferme, de l'utilisation du lait provenant d'un seul troupeau et d'un savoir faire exceptionnel pour la fabrication du fromage.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux

Vin rouge



Aromatique et souple

Bière



Brune Ronde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Parmigiano Reggiano, A.O.P.
- » Piave, A.O.P.

