

# Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna

*Le sue caratteristiche:*



Solo i caseifici certificati nell'ambito del progetto possono avvalersi del marchio:  
**Progetto Qualità  
PRODOTTO DI MONTAGNA**

-  **100% latte munto** in stalle delle zone di montagna
-  Più del **60% dell'alimentazione delle bovine** è basata su prodotti coltivati in zona di montagna
-  **Produzione** esclusivamente nelle zone di **montagna**
-  Stagionatura minima (12 mesi) in montagna o zone limitrofe e commercializzazione **solo dopo 20 mesi** dalla produzione

*Inoltre è previsto l'inserimento del numero di **matricola del caseificio** produttore. Questa informazione rafforza la scelta del consumatore e il legame col prodotto.*



[parmigianoreggiano.it](http://parmigianoreggiano.it)

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Segui le nostre storie su [scaglie.it](http://scaglie.it)

Quello vero è uno solo.