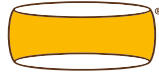


# PARMIGIANO REGGIANO





*Produttore nella zona d'origine del  
Parmigiano Reggiano.*

*Manufacturer in the origin area of  
Parmigiano Reggiano cheese.*



Il Parmigiano Reggiano, prodotto “Dop” (Denominazione d’origine protetta) ha un legame imprescindibile con la sua zona d’origine. Nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a ovest del fiume Reno) e Mantova (a sud del fiume Po) avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio.

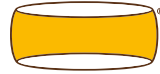
Questa è la zona dove con foraggi naturali e latte crudo, senza aggiunta di nessun additivo, si “fà” il Parmigiano Reggiano. Durante la lunga stagionatura i fermenti naturali del latte donano al formaggio le caratteristiche tipiche di gusto e struttura.

*PDO Parmigiano Reggiano is intrinsically linked to its area of production; in fact, both production of milk, manufacturing and seasoning of cheese are carried out within the Provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (on the West side of Reno River) and Mantova (on the South side of Po River).*

*In this area, thanks to its abundance of natural forage and raw milk, Parmigiano Reggiano is “done” without any additives.*

*During the long seasoning, the natural milk ferments give to the cheese its typical taste and texture characteristics.*





**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Le forme intere.  
Whole wheels.*



**37÷39 Kg.**

Peso medio delle forme intere  
Average weight of whole wheels

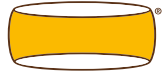
*Boni, l'Eccellenza.  
Boni, the Excellence.*



Nell'Alta Qualità produttiva della SpA, vengono selezionate le forme eccellenti, quelle che più di tutte raggiungono il massimo standard qualitativo per struttura, peso e caratteristiche organolettiche.

Questo viene garantito con la marchiatura a fuoco "BONI, l'Eccellenza".

*Within SpA high quality productions, the best wheels - that is to say those that reach the highest quality standards in terms of structure of the paste, weight, organoleptic properties - are selected, marked and guaranteed by fire-branding symbol "l'Eccellenza".*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Gli spicchi.  
Wedges.*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
confezione flessibile sottovuoto  
*flexible vacuum pack*



**300 gr (\*)**



**500 - 800 gr (\*)**



**1000 gr (\*)**



**1/16° (\*)**  
di forma  
*of wheel*

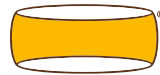


**1/8° (\*)**  
di forma  
*of wheel*



**1/4° (\*)**  
di forma  
*of wheel*

(\*) peso variabile - (\*\*) peso fisso  
*(\*) variable weight - (\*\*) fixed weight*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Gli spicchi.  
Wedges.*



**1/2 (\*)**  
forma verticale  
wheel (vertical cut)



**1/2 (\*)**  
forma orizzontale  
wheel (horizontal cut)

*Le scaglie.  
Shavings.*



**100 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
rigid reclosable tray



**250 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
rigid reclosable tray



**500 gr - 1000 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
rigid reclosable tray

*I bocconcini.  
Cubes.*



**250 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
rigid reclosable tray



**500 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
rigid reclosable tray

(\*) peso variabile - (\*\*) peso fisso  
(\*) variable weight - (\*\*) fixed weight



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

### *Il grattugiato fresco. Fresh grated cheese.*



**100 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*

**200 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*

**2500 gr (\*\*)**  
busta Catering / Industria  
*pack for Catering / Industry*



**Espositore+busta 100 gr (\*\*)**  
**Display carton + bag 100 gr (\*\*)**

**100 gr (\*\*)**

**500 gr (\*\*)**

**1000 gr (\*\*)**

(\*\*) peso fisso  
(\*\*) fixed weight

### *Le confezioni regalo. Gift packs.*

Non esiste regalo più gradito di una "punta" di Parmigiano Reggiano. Le nostre confezioni, proposte nella classica linea a piramide, contengono uno spicchio di Parmigiano Reggiano del peso di 1000 gr circa, stagionato 24 mesi e confezionato sottovuoto per garantirne la qualità. La confezione viene completata con il coltellino tipico per formaggi duri, che servirà a scagliare lo spicchio in tavola.

*What better gift than a wedge of Parmigiano Reggiano? Each of our pyramidal packs contains a piece of 24 months seasoned and vacuum-packed cheese weighing approximately 1000 gr. In each pack you will find also the small knife traditionally used to cut hard cheeses.*





*Gli spicchi.  
Wedges.*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
confezione flessibile sottovuoto  
*flexible vacuum pack*

*Il grattugiato fresco.  
Fresh grated cheese.*



**100 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*

*Le scaglie.  
Shavings.*



**100 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*

*I bocconcini.  
Cubes.*

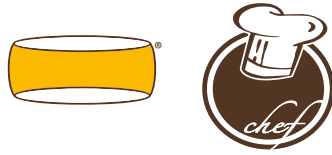


**100 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*

(\*\*) peso fisso  
(\*\*) *fixed weight*



*Creme spalmabili di Parmigiano Reggiano  
al Naturale, Funghi porcini, Tartufo.*

*Spreadable creams of Parmigiano Reggiano, Plain,  
with Pore Mushrooms, with Truffle.*



**125 gr  
Crema al Naturale.**  
Vaschetta rigida.  
**Plain cream.**  
Rigid tray.



**125 gr  
Crema con Funghi Porcini.**  
Vaschetta rigida.  
**Cream with Pore Mushrooms.**  
Rigid tray.



**125 gr  
Crema con Tartufo.**  
Vaschetta rigida.  
**Cream with Truffle.**  
Rigid tray.



**2 x 125 gr + Blister**  
Confezione in Blister, composta da due  
vaschette di Crema gr 125, disponibile nelle  
versioni: al Naturale, con Funghi porcini, con  
Tartufo.  
*Blister pack, including 2 trays of 125 gr. (plain,  
with pore mushrooms, with truffle).*

**3 x 70 gr + Blister**  
Confezione in Blister, composta da tre  
vaschette di Crema gr 70, disponibile nelle  
versioni: al Naturale, con Funghi porcini, con  
Tartufo.  
*Blister pack, including 3 trays of 70 gr. each  
(plain, with pore mushrooms, with truffle).*



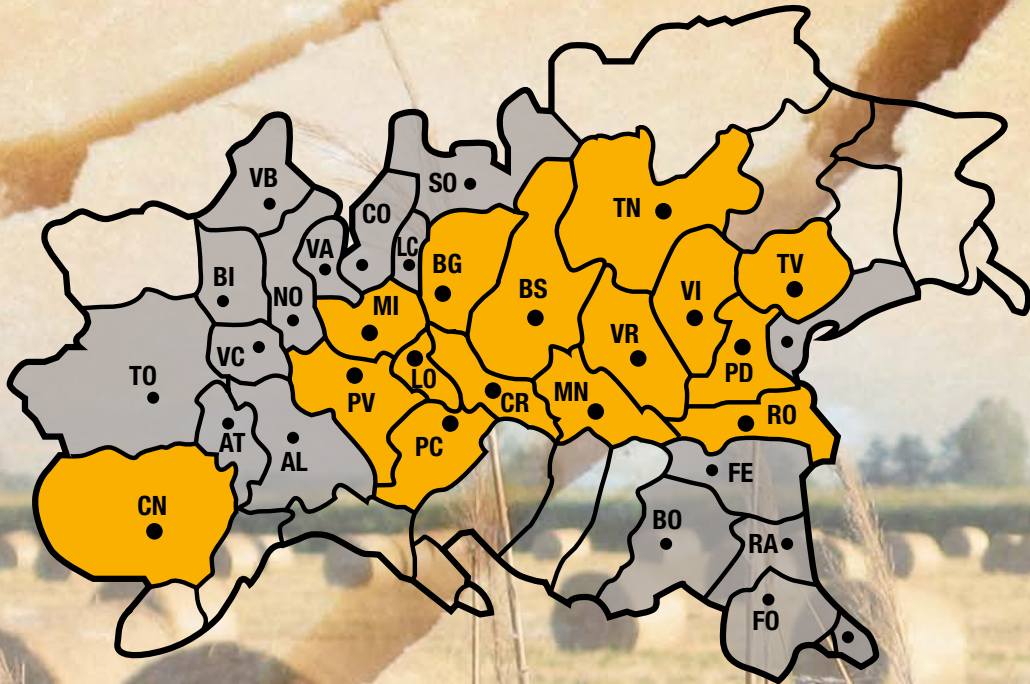
**1000 gr  
Crema al Naturale.**  
Secchiello rigido.  
**Plain cream.**  
Rigid bucket.

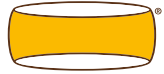


**1000 gr  
Crema con Funghi Porcini.**  
Secchiello rigido.  
**Cream with Pore Mushrooms.**  
Rigid bucket.



**1000 gr  
Crema con Tartufo.**  
Secchiello rigido.  
**Cream with Truffle.**  
Rigid bucket.





## *La zona d'origine del Grana Padano.*

### *The origin area of Grana Padano cheese*



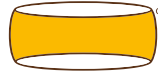
Il Grana Padano nel 1996 è certificato dalla CEE prodotto "Dop" (Denominazione d'origine protetta). Le sue caratteristiche di tipicità e di storia individuano nella Pianura Padana, più precisamente in alcune province di Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino ed Emilia Romagna, l'esclusiva zona di produzione per clima e territorio, che determina un preciso standard qualitativo.

SpA dispone in Casalmaggiore (Cremona) di uno stabilimento per la produzione di Grana Padano grattugiato e confezionato e nei propri magazzini di stagionatura di una vasta gamma di produzioni di Grana Padano Dop, approvvigionati da un gruppo di Caseifici delle province di Lodi, Piacenza, Mantova, Cremona, Brescia e Verona. Caseifici di cui l'Azienda ha potuto nel corso degli anni collaudare serietà, competenza e qualità. Le diverse caratteristiche, stagionature e qualità, nonché la notevole disponibilità quantitativa garantiscono al nostro assortimento di Grana Padano Dop la possibilità di soddisfare ogni richiesta da parte dei Clienti, anche i più esigenti, sia nazionali che internazionali.

*In 1996 the European Economic Community certified Grana Padano as PDO product (Protected Denomination of Origin). Its high qualitative standard is due to the characteristics of the delimited production area, that includes some Provinces of Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Emilia Romagna.*

*We own a plant in Casalmaggiore (Cremona) destined to the production of grated and packaged Grana Padano. In its seasoning warehouses a wide range of PDO Grana Padano productions coming from a group of cheese factories of the provinces of Lodi, Piacenza, Mantova, Cremona, Brescia and Verona. These are cheese factories whose competence and quality standards are guaranteed and proved in many years of collaboration. We manage to meet both all Italian and international customers needs thanks to our wide range of Grana Padano, which is rich in terms of quantity, qualities and seasoning levels.*





*Le forme intere.  
Whole wheels.*

*Gli spicchi.  
Wedges.*



**37-39 Kg**  
peso medio delle forme intere  
*average weight of whole wheels*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
confezione flessibile  
sottovuoto  
*flexible vacuum pack*



**300 gr (\*)**



**500 - 800 gr (\*)**



**1000 gr (\*)**



**1/16° (\*)**  
di forma  
*of wheel*



**1/8° (\*)**  
di forma  
*of wheel*



**1/4° (\*)**  
di forma  
*of wheel*



**1/2 (\*)**  
forma verticale  
*wheel (vertical cut)*



**1/2 (\*)**  
forma orizzontale  
*wheel (horizontal cut)*

(\*) peso variabile - (\*\*) peso fisso  
*(\*) variable weight - (\*\*) fixed weight*



*Gli spicchi.  
Wedges.*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
vaschetta rigida richiudibile  
*rigid reclosable tray*



**200/250/300 gr (\*\*)**  
confezione flessibile sottovuoto  
*flexible vacuum pack*



**Espositore+busta 100 gr (\*\*)**  
*Display carton + bag 100 gr (\*\*)* 100 gr (\*\*)



**500 gr (\*\*)**

*Il grattugiato fresco.  
Fresh grated cheese.*



**1000 gr (\*\*)**



**2500 gr (\*\*)**  
busta Catering / Industria  
*pack Catering / Industry*



**500 gr (\*\*)**

(\*\*) peso fisso  
(\*\*) *fixed weight*



**1000 gr (\*\*)**