Ferrari Formaggi presenta la linea gourmet proposta per Natale

foto-1-790fda17

Ferrari Formaggi si prepara al Natale 2014 con un'offerta ancora più ampia, esclusiva e di alta qualità: regali gourmet perfetti per le feste, ideati per soddisfare anche il pubblico più esigente. Le confezioni natalizie propongono interessanti abbinamenti tra alcuni tra i prodotti più esclusivi di foto 2 Ferrari Formaggi come Grana Padano, Grana Padano Riserva e Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, e salse e composte a base di frutta o verdura, mieli e condimenti balsamici. Il Natale 2014 riserva però una novità esclusiva: il "Percorso di Degustazione Verticale". Una degustazione verticale che permette di provare lo stesso formaggio in diversi fasi di stagionatura per apprezzarlo e conoscerlo meglio sviluppando anche le proprie capacità sensoriali. Il percorso prevede il confronto tra 3 diverse stagionature (24, 30 e 36 mesi) del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Ferrari abbinato a salse dolci-piccanti a base di frutta.

Confermata anche quest'anno la collaborazione con Slow Food, con il quale Ferrari condivide gli stessi valori: la tutela della tipicità, della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori. Nasce così per questo Natale il prodotto esclusivo "Percorso di Degustazione con i prodotti Slow Food": alcuni tra i più amati presidi Slow Food, come il miele di alta montagna, miele di apenera sicula, composta di mandarino tardivo di Ciaciulli e le novità, la crema di peperone Corno di Bue di Carmagnola e la crema carciofo spinoso di Menfi abbinati al Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna e Grana Padano Riserva di Ferrari.

Il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Ferrari viene fatto esclusivamente nel caseificio di famiglia a Bedonia, in provincia di Parma, con latte raccolto solo nei comuni dell'Alta Valtaro: Albareto, Bedonia, Borgo Val di Taro, Compiano Valmozzola e Tornolo, con un'altitudine media di raccolta di 700 m sul livello del mare. Il Parmigiano nato in questa area è una produzione limitata che può fregiarsi del titolo di Prodotto di Montagna come da Regolamento (UE) n. 1151/2012, in quanto tutte le fasi della filiera produttiva del formaggio sono realizzate in zone di montagna.