Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Parmigiano Reggiano Poggioli

Der italienische Genuss

Der König der Käse

Caseificio Poggioli wird als Genossenschaft von vier Milchbäuer:innen in der Nähe von Modena betrieben.

Die Herstellung des Parmesans erfolgt nach altem Familienrezept in traditioneller Handarbeit:

Die Abendmilch ruht über Nacht in großen Becken, rahmt auf und wird am nächsten Tag ohne die entstandene Rahmschicht abgeleitet.

Gemischt mit frischer Vollmilch vom Morgen wird die Gerinnung durch Zugabe von natürlichem Lab eingeleitet.

Beste Qualität durch Handarbeit

Die geronnene Milch wird anschließend von Hand mit der Käseharfe geschnitten. Der Käsebruch wird in Formen gefüllt und nach 2-3 Tagen Abtropfzeit in Salzlake gebadet. Anschließend ruhen sie für mindestens 1 Jahr im Reifekeller, wo sie ständig gepflegt werden. Unser Angebots Parmigiano ist mindestens 24 Monate gereift und so auf dem Höhepunkt seines Geschmackes.

Nach der erfolgreichen amtlichen Qualitätskontrolle jedes einzelnen Laibes durch das Consorzio dürfen diese Laibe als Parmigiano Reggiano verkauft werden und erhalten das DOP-Siegel.