



IL NOSTRO OBIETTIVO È CREARE UN PRODOTTO DALLE **CARATTERISTICHE ECCEZIONALI**, PER CHI SA APPREZZARE LA GENUINITA', LA TRADIZIONE E IL RAPPORTO QUALITA' PREZZO!



Ferrari
LATTE *di* CLASSE **BIO**



PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO



dove siamo

Azienda Agricola Ferrari Remigio e Goldoni Giuliana SAS
Via Monte, 4
Vezzano sul Crostolo
42030 Pecorile (RE)
Tel. 0522.606473
cell. 339.8750323
info@ferraribiolatte.it
www.ferraribiolatte.it



URRA'! IL NOSTRO PARMIGIANO

Il latte biologico **Ferrari Bio** viene lavorato dalla **Latteria Sociale Nuova di Bibbiano**, che lo utilizza per produrre il Parmigiano Reggiano Biologico. Ora tutto il ciclo del nostro latte destinato a questo prodotto, di assoluta eccellenza, è finalmente completo e si fregia del bollino Biologico.



Tutta la lavorazione del Parmigiano Reggiano, è seguita dal mastro casaro della latteria, sita in Bibbiano (culla del Parmigiano) che utilizza metodi tradizionali di lavorazione e li tramanda ai figli, per ottenere **un prodotto Biologico di altissima qualità**.

Sia nella lavorazione che nella stagionatura il nostro prodotto rimane separato da qualsiasi altra produzione. Il confezionamento avviene nel rispetto delle norme ed ottiene così il certificato biologico.



La **lunga stagionatura** conferisce al Parmigiano Reggiano Biologico caratteristiche straordinarie che si differenziano in funzione del periodo di maturazione e questo processo avviene nel magazzino certificato e seguito in toto dalla medesima manodopera.



Il latte viene prodotto nel pieno rispetto delle regole del Consorzio del Parmigiano Reggiano, differenziandosi dagli altri per l'interesse particolare che rivolgiamo all'ambiente e al benessere animale. I nostri capi sono allevati **senza OGM, senza concimi chimici, senza antiparassitari chimici e senza antibiotici**. La produzione culturale è tutta utilizzata nell'allevamento, gli animali hanno libero accesso al pascolo e vengono curati con medicinali omeopatici e fitoterapici.