



CONSORZIO
VACCHE ROSSE

CONSORZIO VACCHE ROSSE

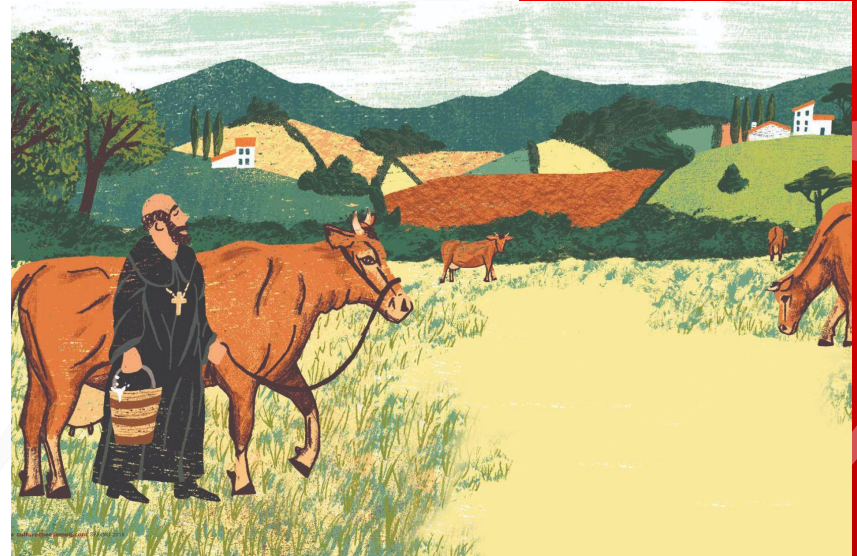
Der Ursprung von Parmigiano

Die alte rote Rinderrasse ist ein Zeugnis der **Geschichte**, ein Ausdruck der Erinnerung, das Vermächtnis unserer Vorfahren.

Ihnen ist es zu verdanken, dass wir auch heute noch, nach acht Jahrhunderten, einen kostbaren und zugleich einfachen Schatz genießen können, den **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**.

Ein unnachahmliches Erbe des Geschmacks und des Wohlbefindens, **die Erzählung einer Geschichte**, die im Mittelalter in den Abteien der Benediktinermönche beginnt.

consorziovaccherosse.it





Giotto, *Natività di Gesù*, 1303-1305



Sandro Botticelli, *Natività Mistica*, 1500-1501

Eine alte Geschichte

Als **die Benediktinermönche im 13. Jahrhundert** mit der Herstellung von Parmigiano Reggiano begannen, war die am weitesten verbreitete einheimische Rasse die rote Kuh.

Deshalb sagen wir, dass die Rasse Reggiana **die "Mutter" des Parmigiano Reggiano** ist.

Eine immer wiederkehrende Idee in vielen Gemälden der Geburt des Jesuskindes: der rote Ochs mit seinem frostigen Fell und der rosa Schnauze findet sich in den Werken zahlreicher Künstler, darunter **Giotto, Botticelli, Caravaggio und Mantegna**.

CONSORZIO VACCHE ROSSE

Grünes Gras Weiße Milch Rote Kühe

Das frische, grüne Gras, seine Düfte, die **über hundert wildwachsenden Gräser** der Emilia, die der Milch ihren unverwechselbaren Charakter verleihen.

Dank dieses einzigartigen Kontextes waren die Benediktinermönche die einzigen, die über **Milch von höchster Qualität verfügten**.

Mit der außergewöhnlichen Intuition, **eine lange Reifung einzuführen**, begannen die Benediktinermönche zu Beginn des 12. Jahrhunderts mit der Herstellung dessen, was wir heute Parmigiano Reggiano nennen.





Schutz der biologischen Vielfalt

Seit dem letzten Jahrhundert, **mit dem Aufkommen produktiverer Rassen**, wurden die Vacche Rosse von der Dynamik der italienischen Industrialisierung beeinflusst, die der Quantität den Vorzug vor der Qualität gab.

Von mehr als 150.000 Tieren ging die Bevölkerung Anfang der 1980er Jahre auf nur noch 600 zurück. Die Rasse Reggiana **war vom Aussterben bedroht**.

Anfang der 1990er Jahre nahm eine Gruppe von Landwirten die Herstellung von Parmigiano Reggiano mit der Milch der alten Raza Reggiana **nach der Tradition der Benediktinermönche** wieder auf. So wie es früher war.

Dies war die Geburt des Konsortiums Vacche Rosse.

Die Geschichte der roten Kühe

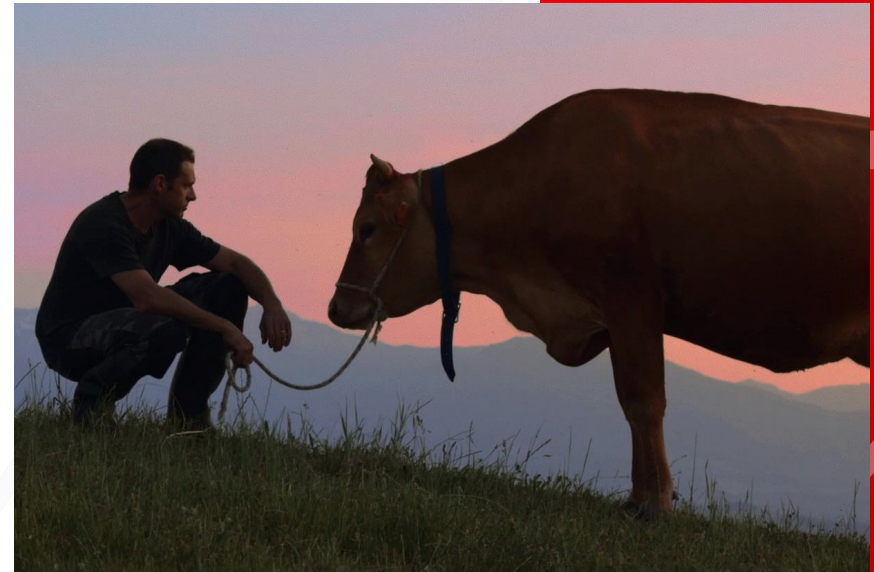
CONSORZIO VACCHE ROSSE

Verliebt in die Rossa

Seitdem hat die Rossa Reggiana einen bedeutenden demographischen Aufschwung erlebt, dank der Sorgfalt ihrer Züchter, die gestern wie heute ihre wertvolle Milch mit Reinheit und Leidenschaft schaffen.

Heute erfolgt die Herstellung von Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse in strikter und absoluter Wahrung der Tradition, fernab von der Logik der intensiven Landwirtschaft, **im Einklang mit der Natur, den Zyklen der Jahreszeiten und den Tieren.**

Dank seines süßen Geschmacks, der Herkunftsbezeichnung und der **zahlreichen Zertifizierungen** ist der Parmigiano Reggiano des Konsortiums Vacche Rosse in der ganzen Welt bekannt geworden.



Die Geschichte des Konsortiums

Zertifizierungen



Leidenschaft für die Spitzenleistungen

Die **Spitzenleistung des Parmigiano Reggiano Vacche Rosse** wird durch kompromissloses Streben in jeder Phase der Produktion erreicht.

Der Stolz über die Kennzeichnung, die verrät, wer sie angebracht hat, woher die Form stammt, und **der doppelte Stempel, der die Herkunft und die Qualität garantiert**. Die Sorgfalt der Käser, die die Milch Schritt für Schritt begleiten und ihr zu ihrer Form verhelfen.

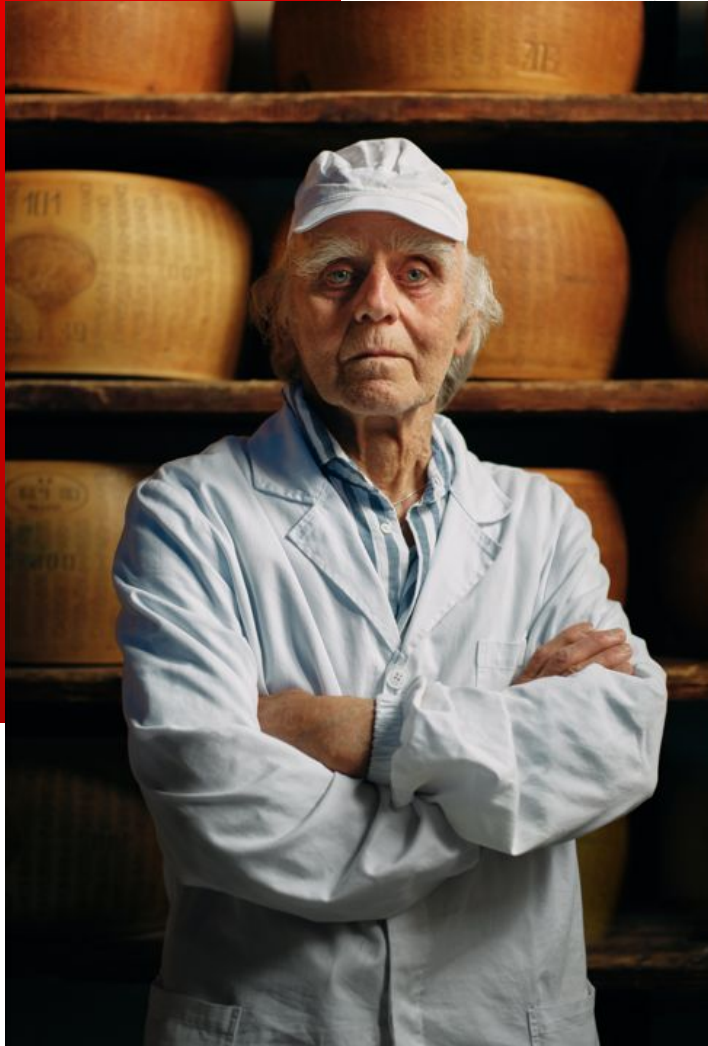
Das Erstaunen, jedes Mal, über die Form, die aus den Kupferkesseln kommt. Eine Emotion, die keine Worte braucht.

Die strengen Auswahlkriterien und eine Produktion, die immer klein geblieben ist, damit **nur die besten Formen** auf unsere Tische kommen.

Entdecken Sie die Merkmale







Eine Tradition, die weitergegeben wird

Aber **das Beste ist nicht genug.**

Als **unsere Ältesten ihr Wissen an uns weitergaben,** war klar, dass die Herstellung eines besseren Käses in erster Linie Verantwortung bedeutet: Wenn man etwas kann und es gut kann, dann muss man es noch besser machen. Und wenn man es besser machen kann, **muss man nach Perfektion streben.**

Alle diese Werte finden sich im Parmigiano Reggiano wieder.

Die Geburt eines Käselaibs

CONSORZIO VACCHE ROSSE

Einfach perfekt

Dann **bringen wir voller Stolz das Zeichen der Roten Kühe an**, das uns verrät, wer es uns geschenkt hat, und die Einzigartigkeit seiner Herkunft.

Deshalb müssen wir nach der Arbeit des Menschen unsere Formen der Zeit zurückgeben und sie **von den Jahreszeiten überfluten lassen**, um sie zu veredeln und ihnen alle Aromen und Geschmacksrichtungen eines Produkts zu verleihen, **das mehr als nur gut ist**.

Zusammen mit vielen kleinen täglichen Details und Geheimnissen, die von **Generation zu Generation weitergegeben** werden, sorgen sie dafür, dass sich das Wunder des Parmigiano Reggiano Vacche Rosse jeden Tag wiederholt.





Der König des Käses

So kommt der Parmigiano Reggiano nach einer Reifezeit, **die zwischen 24 und über 40 Monaten** variieren kann, als König der Käsesorten auf den Tisch.

Dank seiner Eigenschaften ist der Parmigiano Reggiano Vacche Rosse leicht verdaulich und reich an Vitaminen, Proteinen und Mineralsalzen. Ein einzigartiger Reichtum an Geschmack und Wohlbefinden, und die Erzählung einer Geschichte.

Das ist ein einzigartiger Schatz des Geschmacks und des Wohlbefindens: er eignet sich hervorragend zum reinen Verzehr, für exquisite Kombinationen (von Balsamico-Essig bis hin zu Früchten, Konfitüren oder Kompotte) oder als Zutat, um Ihren Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Denn einzigartig ist das Land, in dem er geboren wurde, einzigartig ist seine Güte und einzigartig ist er: **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.**

Nährwert

CONSORZIO VACCHE ROSSE

Ein einzigartiger Schatz des Geschmacks und des Wohlbefindens

Aus der Milch der Vacche Rosse entstehen **neben den Käsesorten auch andere Produkte von unvergleichlicher Authentizität und Geschmack**, die von unserem Konsortium mit Liebe und Hingabe hergestellt werden.

So zum Beispiel die Butter, die aus dem weichen Rahm der Milch gewonnen wird, oder die Ricotta, die so schmackhaft und süß ist und durch die Verarbeitung der Molke gewonnen wird.

Eine köstliche Reise zum Probieren: das ist die Linie Vacche Rosse Fresh. Von Milch bis Joghurt, von Panna Cotta bis Pudding, sowie Stracchino, Caciotta, Primo Sale und sogar Parmigiano Reggiano Creme. **Entdecken Sie alle Rezepte, indem Sie den QR-Code unten einrahmen:**





Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. Einfach perfekt.



Via F.lli Rosselli 41/2
42123 - Reggio Emilia

www.consorziovaccherosse.it

info@consorziovaccherosse.it

(+39) 0522 294655

