

it LATTERIA SOCIALE GONFO

LATTERIA
SOCIALE GONFO

Socio ufficiale di consorzio *gourm.it* dal 12-07-2005



La storia

La Latteria Sociale "Gonfo" vanta una tradizione casearia risalente agli inizi del secolo scorso che si fonda sul forte legame col territorio circostante, il quale diventa uno degli elementi determinanti l'alta qualità del Parmigiano-Reggiano, produzione principale del caseificio.



I prodotti

La latteria si è evoluta in una cooperativa, che dagli anni sessanta in poi ha conosciuto un considerevole aumento della produzione del latte (circa 200000 q.li/anno), fino ad arrivare ai nostri giorni, con una produzione giornaliera di 150 forme di parmigiano circa al giorno.



Best-seller

Senza dubbio il nostro Parmigiano Reggiano, che si fa oggi con gli stessi ingredienti del Medioevo; i maestri casari, oggi come in passato, producono questo formaggio con il latte della zona d'origine, caglio naturale, sale e nessun additivo.



""A fissare con una fortissima lente d'ingrandimento la grana del parmigiano, essa si rivela non soltanto come un'immutabile folla di granuli associati nell'essere formaggio, ma addirittura come un panorama. E' una foto aerea dell'Emilia presa da un'altezza pari a quella del Padreterno."

+39 351 8772799

www.latteriasocialegonfo.com

puntovenditagonfo@outlook.it

Via Argine Po, 46020 Villa Saviola (MN)