

BioNOP   
**Montauro**  
Parmigiano Reggiano

2467

Gusto e salute.  
Tutto il buono  
del BIO NOP.





Siamo il caseificio storico di produzione del Parmigiano-Reggiano, immerso nel verde delle colline che abbracciano **Salsomaggiore Terme**, nota località termale e “Città della Salute”. Da maggio 2020 lo gestiamo noi della **famiglia Taccetti**: Paolo, imprenditore fiorentino, cultore della visione innovativa e del made in Italy, e i suoi figli Benedetta e Niccolò. Per scelta della nostra famiglia al Caseificio Montauro, lavoriamo solo latte proveniente da allevamenti rigorosamente certificate dalla filiera controllata del Consorzio del Parmigiano-Reggiano per **garantire la massima qualità** del prodotto finale.



BioNOP   
**Montauro**  
Parmigiano Reggiano

2467

L'idea del BIO-NOP (National Organic Program - riconoscimento del prodotto biologico negli Stati Uniti), nasce a Salsomaggiore Terme, territorio del Parmigiano Reggiano e in questi luoghi verdi e incontaminati è iniziata la sua produzione il 1° gennaio 2021.

Il Caseificio Montauro è stato il primo ad aver avviato la produzione del Parmigiano Reggiano BIO NOP perché crede fortemente nelle sue qualità.



# Ecco perché NOP

Perché proviene da animali che non sono stati mai trattati con antibiotici fin dalla loro nascita, come risposta concreta all'antibiotico-resistenza. Il Parmigiano Reggiano biologico che produciamo, in equivalenza NOP, è liberamente esportabile sul mercato americano con le qualifiche di prodotto **BIO NOP (National Organic Program - riconoscimento del prodotto biologico negli Stati Uniti)**.

# Latte di montagna

Il latte BIO NOP è di montagna ed è prodotto nel **Comune di Pellegrino Parmense** nell'area montana della valle del Taro e del Ceno. Al confine con Salsomaggiore Terme, ha ottenuto l'importante certificazione di **Comune Slow**, proprio perché attento alla salute di chi ospita.



# Un alleato per la salute

30g al giorno+  
Un frutto di stagione=  
la merenda sana



Il Parmigiano Reggiano BIO NOP, con un **elevato contenuto proteico**, ad **alto valore biologico** e un'importante quota di **saliminerali** preziosi amici delle ossa (fosforo, calcio, magnesio e vitamina, vitamina A, B2, B6 e B12) è fondamentale per il **sostentamento metabolico** dei bambini, anziani e donne in gravidanza. Protegge e **sostiene il sistema immunitario** grazie a vitamina B, zinco e ferro che producono anticorpi e linfociti. **Privo di lattosio e 100% naturale.**

# Un prodotto esclusivo

Si tratta di un Parmigiano-Reggiano esclusivo, pensato anche per le alte stagionature, secondo il metodo di lavorazione tipico di Montauro, **certificato da Bio Agri Cert**, per offrire un'esperienza sensoriale unica.



Hai sentito  
com'è buono?



Caseificio  
**Montauro**  
2467



È buono  
con tutto!



*con la natura*



*con la tua salute*



*con ogni ricetta*

Non ti resta  
che assaggiarlo!





Str. Per Montauro, 220, 43039 Montauro PR  
t. +039 0524 572151  
amministrazione@caseificiomontauro.it  
caseificiomontauro.it

