

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

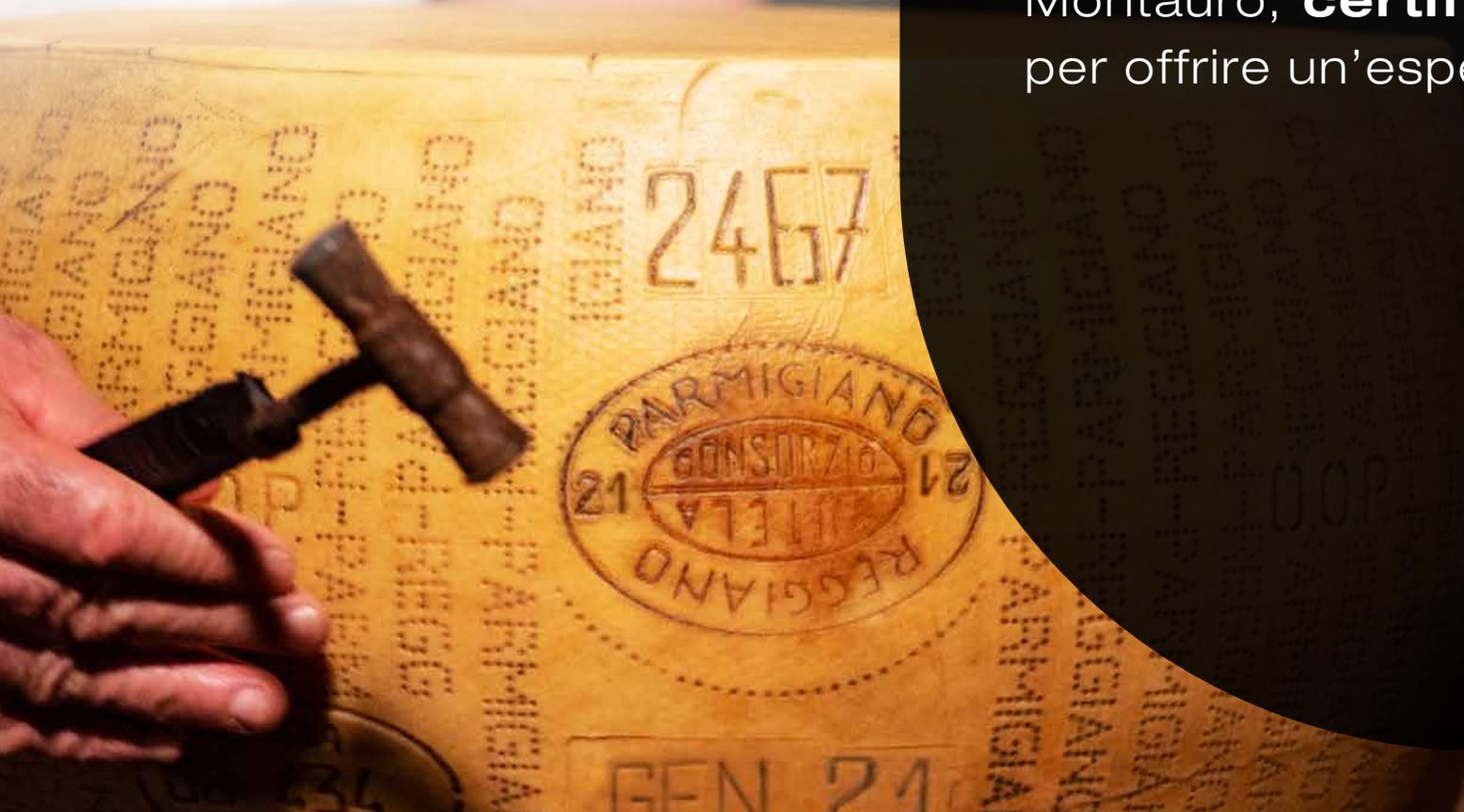
30g al giorno+
Un frutto di stagione=
la merenda sana



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

