



Parmigiano-Reggiano Vacche Rosse

Qualità senza compromessi, tante differenze che lo rendono unico.

La Razza Reggiana: patrimonio di biodiversità



La Razza bovina Reggiana era presente già nel 1200, quando i primi monaci benedettini diedero vita alla tradizione del Parmigiano Reggiano, anzi possiamo dire che, alle origini del Parmigiano Reggiano le Vacche Rosse fossero quelle maggiormente presenti sul nostro territorio, tanto da poterle oggi definire le “mamme” del Parmigiano Reggiano.

Questa tradizione rimase inalterata nel tempo, fino a quando a metà del secolo scorso e soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, gli allevatori iniziarono a sostituire questa razza con altre maggiormente produttive, come la Frisona e la Bruna Alpina. Dagli oltre 200.000 capi degli anni 50 nel 1981 si raggiunse il minimo storico di 450 vacche, mentre l'incremento demografico riprese a manifestarsi verso la fine degli anni '80 e coincise con l'inizio della produzione del Parmigiano Reggiano di Razza Reggiana, chiamato anche Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.

Oggi i bovini di Razza Reggiana sono principalmente allevati nella provincia di Reggio Emilia, per un totale di circa 3000 capi. Tutelare le Vacche Rosse significa non solo preservare la tradizione, ma anche il patrimonio di biodiversità del nostro territorio salvandole dall'estinzione.

La Razza Reggiana, fra le sue peculiari caratteristiche, produce un latte perfetto per la caseificazione e per la lunga stagionatura, ed è una razza più rustica e longeva.

La Razza Reggiana: caratteri morfologici



La razza si caratterizza morfologicamente per il mantello rosso fromentino (dal colore della cariosside di frumento) variante fra il carico ed il chiaro, più o meno attenuato alle parti interne ed inferiori degli arti, al contorno degli occhi, attorno al musello rosa.

I soggetti di questa razza sono di buona taglia, tronco lungo, solido impianto scheletrico, testa sempre molto distinta e piuttosto lunga.

L'altezza al garrese va negli adulti dai 145-155 cm dei tori, con un peso medio di 9-10 q.li, ai 140-145 cm delle vacche, con un peso medio di 6,5-7,0 q.li.

Il latte: differente per natura



Il latte delle Vacche Rosse possiede alcune caratteristiche qualitative che lo differenziano da quello di altre razze bovine. La Rossa, ad esempio, produce un terzo di latte in meno rispetto alla razza Frisona, ma possiede una maggiore resa nella caseificazione.

In particolare, nel latte di Vacche Rosse, si riscontra una maggior frequenza di caseine KB, la proteina fondamentale del processo di trasformazione del latte in formaggio. Inoltre, grazie ai suoi caratteristici enzimi, il formaggio ha una miglior predisposizione alla lunga stagionatura, con una conseguente migliore digeribilità. Per poter apprezzare al meglio le caratteristiche di questo formaggio, il regolamento di produzione del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse prevede che il prodotto possa essere commercializzato esclusivamente dopo un minimo di 24 mesi, contro i 12 del Parmigiano Reggiano tradizionale.

Il risultato è un formaggio che, nonostante la lunga stagionatura, mantiene un sapore dolce e delicato, anche oltre i trenta mesi, e conserva queste caratteristiche addirittura oltre i 40 mesi.

Il latte: caratteristiche essenziali



Il latte di vacca rossa è ricco di OMEGA 3 e ACIDI GRASSI ESSENZIALI, con particolare preminenza degli acidi linoleico e alfa-linolenico indispensabili nell'alimentazione nelle fasi di sviluppo.

L'acido linoleico, non essendo sintetizzato dal nostro organismo, deve essere introdotto attraverso un'adeguata alimentazione. Questo acido grasso è il precursore dei CLA (Conjugated Linoleic Acids) che è ormai dimostrato svolgono un ruolo attivo nel contrastare diverse patologie come aterosclerosi, diabete, obesità...

Inoltre riduce la formazione dell'acido arachidonico, precursore degli eicosanoidi che svolgono un ruolo importante nella carcinogenesi.

Tra le attività dei CLA c'è anche la riduzione del colesterolo LDL e il miglioramento dell'utilizzo del glucosio presente nel plasma e una maggiore efficienza dell'insulina.

Omega 3 e CLA: benefici



Omega 3

- Prevenzione delle malattie cardiovascolari
- Miglioramento del sistema immunitario
- Riduzione dell'infiammazione
- Sviluppo celebrale dei neonati
- Sviluppo della retina dei neonati
- Protezione della vista
- Migliora l'apprendimento
- Ritarda «invecchiamento» mentale

CLA

- Aumenta la formazione ossea
- Attività antiossidante
- Migliora le funzioni immunitarie
- Proprietà anti-diabetiche (diabete di tipo 2)
- Riduzione della massa grassa
- Attività anti-aterosclerosi
- Proprietà anticancerogena

Studio condotto dal Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Sassari

Una produzione selezionata

La produzione annuale di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse si aggira intorno alle 15.000 forme, contro i circa 3.200.000 di forme di Parmigiano Reggiano tradizionale. Ogni allevatore, ogni capo di bestiame e ogni forma è tracciata e controllata da ANABORARE (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana), che vigila sia sulla produzione, che sul prodotto finito prima dell'immissione sul mercato.

Lo scopo del Consorzio Vacche Rosse è quello di preservare la Razza Reggiana e di tutelare la tradizione, la cultura ed i valori originari del Parmigiano Reggiano tramandati per secoli.

Dietro ad ogni forma di Vacche Rosse c'è un progetto che coinvolge un intero territorio unito per dare al mondo il meglio della sua secolare tradizione. Dentro un pezzo di Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse sono racchiusi saperi, tradizioni e valori millenari ed eterni.



Un ciclo biologico positivo

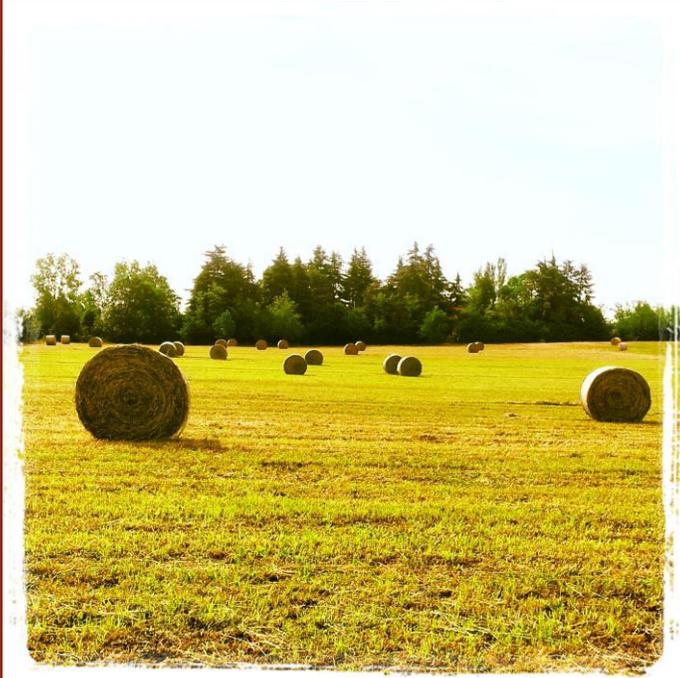


Essendo ottime trasformatrici di foraggi e basse utilizzatrici di cereali, le Vacche Rosse realizzano un ciclo biologico estremamente positivo, trasformando alimenti a basso valore biologico, come l'erba e il fieno, in alimenti ad alto valore biologico come il latte da cui si ricava il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse, ricco di aminoacidi essenziali, vitamine, sali minerali, proteine nobili.

Tale caratteristica le differenzia da altri bovini che per produrre il loro latte hanno necessità di grandi quantità di cereali e quindi di alimenti ad alto valore biologico, dando origine ad un ciclo biologico nullo.

Il ciclo biologico positivo delle Vacche Rosse è possibile perché il transito dei foraggi nel ruminale avviene più lentamente e consente alla numerosa flora microbica presente nell'apparato digestivo, di trasformare alimenti poveri in alimenti ad alto valore nutrizionale.

Rispetta gli animali e la natura



Il nostro rigido regolamento vieta ogni forma di forzatura della produzione. Le Vacche Rosse non possono essere alimentate con il cosiddetto "Piatto unico" o "unifeed" (tecnica alimentare che forza la produzione di latte), ma con pasti separati di erba, fieno e cereali rigorosamente NO OGM.

L'erba, per disciplinare, quando la stagione lo permette, deve essere verde e fresca, quindi appena colta, e coltivata per il 100% in azienda. Questo processo riduce al massimo nel ciclo produttivo l'inquinamento dovuto alla produzione di mangimi e al trasporto del foraggio, per la minore necessità di utilizzo di macchine operatrici agricole e automezzi.

Rispetta l'ambiente



La produzione del Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse avviene nel rispetto di un ciclo naturale dove uomo, animali e ambiente convivono in equilibrio. Prati stabili secolari ricchi di oltre 150 erbe diverse nutrono gli animali e arricchiscono di profumi ed aromi il latte delle mucche. Tali prati, da cui si ricava il foraggio, necessitano di poche lavorazioni meccaniche con conseguente minime emissioni in atmosfera. Le Vacche Rosse, infatti, sono bovine che si cibano in misura maggiore di foraggi e di minori quantità di cereali, con conseguente riduzione delle emissioni in atmosfera e risparmio di acqua. Inoltre il letame delle bovine viene utilizzato come fertilizzante naturale in sostituzione dei concimi chimici per nutrire e perpetuare i prati in un ciclo biologico naturale. Il prato dà nutrimento alla mucca, la mucca dà nutrimento al prato.

Una tradizione che si tramanda, una lavorazione antica



L'eccellenza del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse si ottiene perseguendola in ogni momento della realizzazione, senza compromessi. La tradizione si unisce all'innovazione, nel rispetto assoluto di una lavorazione tramandata nei secoli, in cui l'abilità e la passione del casaro diventano fondamentali per la buona riuscita del formaggio. Cardini di questa tradizione sono:

- l'utilizzo del latte della mungitura serale scremato, che riduce la resa ma aumenta la qualità, realizzando il corretto rapporto di lavorazione fra latte intero e scremato;
- la spinatura manuale, cioè la rottura della cagliata fatta manualmente dal casaro e non meccanicamente, che rende ogni forma unica e che ottiene il meglio dal latte di ogni giorno;
- la lavorazione lenta attraverso tempi di cottura più lunghi che consentono di ottenere una cagliata migliore;
- la salatura in vasche ad affioramento tradizionale che consente al casaro di seguire attimo per attimo i primi giorni di vita delle forme.

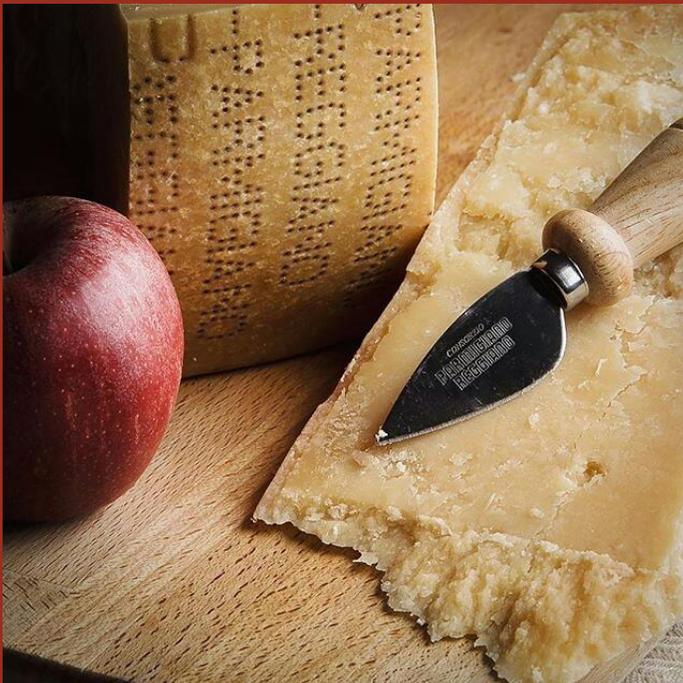
Questi, insieme a tanti piccoli dettagli quotidiani e segreti tramandati da generazioni, consentono ogni giorno il ripetersi di un miracolo che si chiama Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.

Doppio controllo su ogni forma



Ogni forma è contrassegnata da un codice alfanumerico riportato su di una placca di caseina che accompagna la forma per tutta la durata della propria vita. Tramite questo codice è possibile risalire al giorno di produzione, al caseificio produttore e agli allevamenti coinvolti nel conferimento del latte per produrla. Dopo aver subito il controllo dei 12 mesi da parte del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano, il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse riposerà e maturerà per altri dodici mesi. Quando le forme avranno raggiunto i due anni d'età, gli esperti dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Razza Reggiana (ANABORARE) e del Consorzio Vacche Rosse valuteranno la qualità della forma, anche con l'ausilio delle più moderne tecnologie. Solo le forme eccellenti potranno recare la preziosa incisione delle Vacche Rosse: un inconfondibile marchio a fuoco impresso sul piatto della forma.

Un integratore alimentare completo e naturale



Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, grazie alle particolari caratteristiche del latte di Razza Reggiana e alla lunga stagionatura, è maggiormente ricco di aminoacidi essenziali, sali minerali e proteine.

E' una fonte privilegiata di calcio e allo stesso tempo è privo di lattosio. Tutto questo in un concentrato di nutrienti altamente digeribili.

Ad esempio, 50 grammi di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi possiede la medesima quantità di aminoacidi essenziali di una bistecca da 200 grammi, ma a differenza di quest'ultima si digerisce in 30 minuti e non in 3 ore. Inoltre, grazie all'alimentazione basata anche sull'erba verde, il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse è naturalmente ricco di betacaroteni e flavociti ed è una fonte fondamentale di CLA (coniugati dell'acido linoleico), i cui benefici hanno un'azione immunomodulatoria, anticancerogena e favoriscono la massa corporea magra (quella muscolare) a discapito di quella grassa.

Una bontà unica



Il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse si caratterizza per il marcato colore paglierino derivante dall'uso dell'erba verde nell'alimentazione delle bovine, dal sapore più intenso ma mai piccante, saporito ma dolce allo stesso tempo, sapore che nasce dalla fusione delle 150 varietà di erbe diverse con cui si alimentano le bovine di Razza Reggiana.

Possiamo descriverne le caratteristiche con i più svariati aggettivi sensoriali, a noi piace definirlo semplicemente unico. Ottimo da gustare solo, in abbinamenti più o meno audaci (dall'aceto balsamico, alla frutta, alle marmellate o composte) o come ingrediente per rendere speciali i nostri piatti.

Perché unica è la terra dove nasce, unica la sua bontà e unico è lui, il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.



Vacche Rosse è... una storia unica al mondo
Vacche Rosse is... A story like no other

Vacche Rosse è l'origine del Parmigiano

*Vacche Rosse is the
original Parmigiano
Reggiano cheese*



Il Parmigiano Reggiano Vacche rosse nasce ogni giorno con il latte della “mamma” del Parmigiano Reggiano, la razza bovina reggiana.

Nel 1200, quando nacque il Parmigiano Reggiano, la razza autoctona più diffusa nella zona di origine era proprio la razza reggiana, per questo oggi la chiamiamo la mamma del Parmigiano Reggiano.

The Vacche Rosse Parmigiano Reggiano cheese is born each morning in the milk provided by the ‘mother’ of Parmesan cheese – the Reggiana cattle breed.

In 1200, when Parmigiano Reggiano was born, the most popular native breed in the area was precisely the Reggiana one, which is why today, we refer to it as the mother of Parmigiano Reggiano.

Vacche Rosse è una storia antica

Vacche Rosse is an ancient story



Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse è nato 8 secoli fa, nelle abbazie dei monaci Benedettini.

Il motivo di un'origine di questo tipo è legato al fatto che i frati erano gli unici ad avere una quantità di latte sufficiente per produrre una forma così grande e detenevano le conoscenze per introdurre una innovazione così importante come quella della lunga stagionatura.

The Vacche Rosse Parmigiano Reggiano story began eight centuries ago with the Benedictine monks in the abbeys.

The link between the Vacche Rosse Parmesan cheese and the monks is due to them having had unique access to sufficient quantities of milk to produce such a large form. The monks also held the keys to the knowledge of long maturation periods, a very important innovation.

Vacche Rosse è controllo

Vacche Rosse is regulation



Solo le forme marchiate con il marchio a raggiera Vacche Rosse Razza Reggiana registrato dall'associazione Nazionale Allevatori Bovini Razza Reggiana (ANABORARE) sono forme di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. ANABORARE è l'unico soggetto, riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura italiano, che garantisce il legame tra la razza ed i suoi prodotti, in quanto ha come obiettivo la salvaguardia della razza.

Controlla gli allevamenti conoscendone la dislocazione esatta e i luoghi di conferimento e trasformazione del latte prodotto, seguendo le forme per tutta la loro vita, fino alla marchiatura, nel rispetto del rigido regolamento di produzione.

Only the rounds marked with the trademarked Vacche Rosse Reggiana breed radial, registered with the National Association of Reggiana Breed Cows Breeders (ANABORARE) are Vacche Rosse Parmigiano Reggiano cheese rounds. ANABORARE is the only entity, recognised by the Italian Ministry of Agriculture, which provides the link between the breed and its products, given that its objective is the breed preservation.

It checks farms, knowing the exact location and places of milk transfer and processing, following the progress of the rounds of cheese throughout the entire production process, ending with maturation and in compliance with strict production regulations.

Vacche Rosse è
difesa della
biodiversità

*Vacche Rosse is
protective of
biodiversity*



La razza stava scomparendo agli inizi degli anni 80 a causa della sostituzione con razze più produttive: dalle oltre 150.000 vacche si era scesi a circa 600 capi.

Oggi le vacche rosse sono tornate ad essere circa 3.000.

The breed was disappearing in the early 1980s due to their replacement by more productive breeds: from more than 150,000 cows, the herd declined to around 600 heads.

Today, the red cows that give the brand its name number around 3000.

Vacche Rosse è una razza speciale

*Vacche Rosse is a
special breed*



La razza si caratterizza morfologicamente per il mantello rosso fromentino (dal colore della cariosside di frumento) variante fra il carico ed il chiaro, più o meno attenuato alle parti interne ed inferiori degli arti, al contorno degli occhi, attorno al musello rosa. I soggetti di questa razza sono di buona taglia, tronco lungo, solido impianto scheletrico, testa sempre molto distinta e piuttosto lunga. L'altezza al garrese va negli adulti dai 145-155 cm dei tori, con un peso medio di 9-10 q.li, ai 140-145 cm delle vacche, con un peso medio di 6,5-7,0 q.li.

The breed is characterized by the red wheat colour coat (the colour of the wheat's) with dark or pale changings, more or less toned down in the inside parts and in the lower limbs, at the eyes edges. The subjects of this breed have a good size, long trunk, a solid plant skeleton, quite long head always very distinct. The high at the withers is in the grown-up from 145-155 cm of the bulls, with a medium weight of 9-10 quintals, and 140-145 cm of the cows with a medium weight of 6.5-7.0 quintals.

Vacche Rosse è tutela dell'ambiente

*Vacche Rosse is
protective of the
environment*



L'utilizzo prevalente dei foraggi nell'alimentazione delle nostre bovine comporta un minore numero di lavorazioni meccaniche, diminuendo quindi le emissioni in atmosfera, riducendo l'utilizzo di fertilizzanti chimici, ed eliminando l'utilizzo di pesticidi.

The prevalent use of foraging in the cows' diet involves less machinery and thus decreasing emissions into the atmosphere, reducing the use of chemical fertilisers and eliminating the use of pesticides.

Vacche Rosse è
risparmio
dell'acqua

*Vacche Rosse is
saving water*

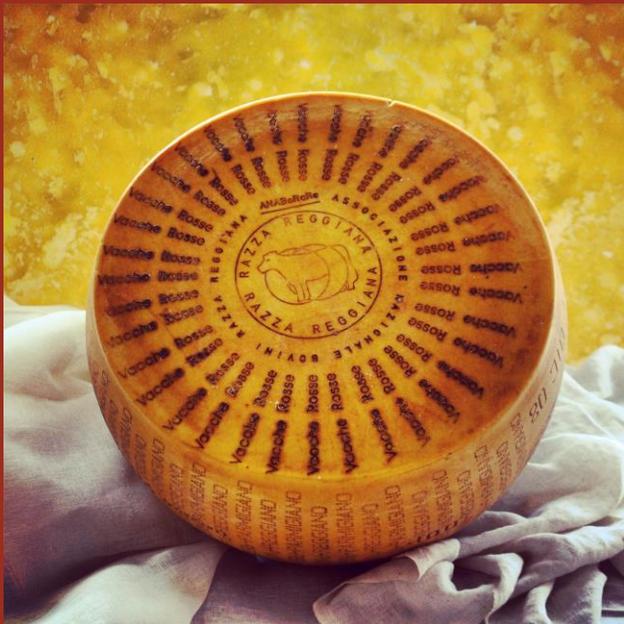


Il ciclo di produzione dei foraggi con cui alimentiamo le bovine necessita di un ridotto fabbisogno idrico.

The fodder production cycle utilised to feed the cows has low water requirements.

Vacche Rosse è
OGM FREE a
salvaguardia della
natura

*Vacche Rosse is
GMO FREE to
protect nature*



Alimentiamo le nostre bovine solo con alimenti certificati, provenienti da organismi non geneticamente modificati, in quanto crediamo che la natura vada salvaguardata e difesa.

We only feed our cows food from trusted sources, avoiding genetically modified organisms since we believe that nature must be safeguarded and defended.

Vacche Rosse è
erba verde fresca

*Vacche Rosse is
fuelled by fresh
green grass*



Sembra incredibile, ma si possono produrre centinaia di formaggi, senza che una mucca mangi un filo di erba verde nella sua vita.

Per noi no: l'erba verde, anzi le oltre 100 varietà di erba presenti nei nostri prati stabili, è obbligatoria, per conferire un insieme di sapori, aromi e profumi che ritroveremo in ogni singola scaglia di Parmigiano Reggiano. Inoltre, proprio grazie alle virtù intrinseche delle erbe, le caratteristiche salutistiche e nutraceutiche del prodotto risultano uniche.

It sounds incredible, but hundreds of cheeses may be produced without feeding a cow a single blade of grass in her life.

At Vacche Rosse, this is forbidden: green grass, indeed the 100+ varieties of grass present in our stable meadows, is mandatory to enrich every shaving of Parmigiano Reggiano cheese with a set of flavours, aromas and fragrances. Moreover, thanks to the intrinsic values of the vegetation, the nutraceutical and nourishing features of our product are unique.

Vacche Rosse è un ciclo biologico positivo

*Vacche Rosse is a
positive biological
cycle*



Perché gli alimenti con cui prevalentemente si nutrono le bovine sono alimenti poveri, a basso valore biologico, come l'erba ed il fieno, che vengono successivamente trasformati in un prodotto ad alto valore biologico qual è il Vacche Rosse.

Since the foods that feed the cows are poor foods with low biological value, such as grass and hay, their subsequent transformation creates a Vacche Rosse product of high biological value.

Vacche Rosse è
salute

*Vacche Rosse is
wholesome*



Ricco di calcio e sali minerali, aminoacidi ed omega 3: è un prodotto energetico e digeribile, totalmente naturale e privo di ogni additivo.

Rich in calcium and minerals, amino acids and omega 3, Vacche Rosse cheese is an energetic and digestible product that is totally natural and free from any additive.

Vacche Rosse è
benessere

*Vacche Rosse is
wellness*



La lunga stagionatura, minimo 24 mesi, oltre 30 e oltre 40 mesi lo rende maggiormente digeribile.

100 grammi contengono la stessa quantità di aminoacidi essenziali di una bistecca di 2 etti, ma si digeriscono in 40 minuti e non appesantiscono l'organismo. È inoltre più ricco, fino a 5 volte di più, di CLA* coniugati dell'acido linoleico, importanti elementi nutrizionali, appartenenti alla famiglia degli omega 3.

The long maturation period, of a minimum 24 months, extending to over 30 months and over 40 months makes it more digestible.

100g contain the same amount of essential amino acids of a 2lb steak, but are digested in 40 minutes and does not weight down the body. It is also richer, with up to five times more CLA conjugated linoleic acid, that has important nutritional elements belonging to the omega 3 family.*

Vacche Rosse è
per tutti

*Vacche Rosse is for
everyone*

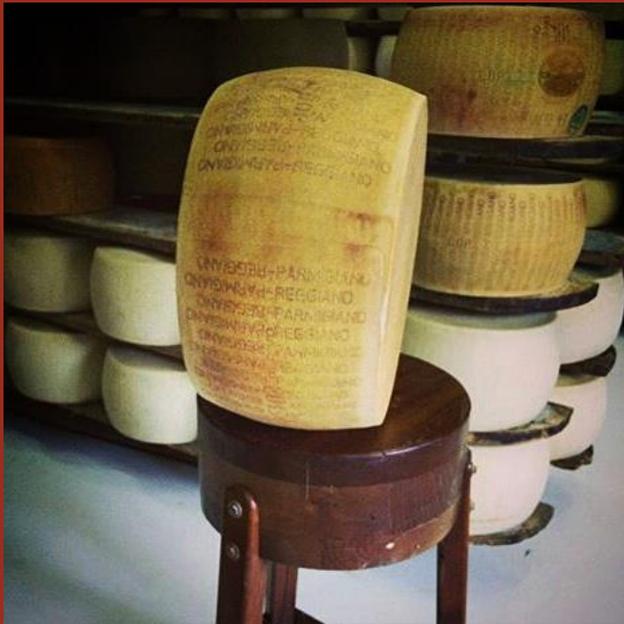


Dai neonati agli anziani, dalle mamme agli sportivi, dai papà ai ragazzini, durante il lavoro o in pausa, per integrare uno sforzo fisico o solamente per puro gusto, ognuno ha più di un motivo per essere gratificato dalle sue caratteristiche nutrizionali.

From infants to the elderly, from mums to sports professionals, from dads to kids, at work or at leisure, to integrate it with physical exercise or just for pure taste, everyone has more than one reason to be pleased by its nutritional characteristics.

Vacche Rosse è
doppia garanzia di
qualità

*Vacche Rosse is
double the quality
guarantee*



La prima espertizzazione avviene al 12° mese, ma è al 24° mese, con la seconda espertizzazione, che che le forme migliori diventano Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse.

Quality inspection of the product takes place prior to the 12th month of maturation but it is at 24 months, with the second inspection that the best cheese forms become Vacche Rosse Parmigiano Reggiano.

Vacche Rosse è
soprattutto buono
ed unico

*Vacche Rosse is,
above all, delicious
and unique*



Non lo diciamo noi, ma voi, che ci seguite ed apprezzate il nostro lavoro ed il nostro prodotto da 25 anni. Il suo gusto intenso, saporito ma dolce, mai piccante, lo rende unico. Degustatelo solo, oppure in abbinamento con ciò che preferite. Utilizzatelo come ingrediente in cucina, trasformerà i vostri migliori piatti. Unico da mangiare, ottimo per cucinare.

And it's not just us that are saying it, but you too as you followed our journey, appreciating our craftsmanship and product for 25 years. Its intense taste, flavourful but soft and never spicy, renders it unique. Taste it alone or paired with a preferred food. Used as an ingredient in your kitchen, it can transform your best dishes. Unique to eat and excellent to cook with.

Vacche Rosse è
un prodotto antico
ma moderno

*Vacche Rosse is an
old but modern
product*



I valori che ci guidano sono eterni. Siamo orgogliosi della nostra storia, unica al mondo, dei nostri principi che sono universali. Siamo convinti che il futuro si costruisca a partire dalla propria storia per questo ogni giorno ci guida la passione per la tradizione unita e la ricerca costante dell'innovazione.

We are guided by values of eternal quality. We are proud of our history, unique to this world and of our universal principles. We are convinced that the future is built on the foundations of history and therefore, we let passion for tradition and a thirst for perpetual innovation guide our every day.

Vacche Rosse è
volersi bene

*to love Vacche
Rosse is to love
yourself*



Il nostro Parmigiano Reggiano nasce dall'amore per la nostra terra, per le nostre bovine e per il nostro lavoro. Un bene che crediamo si trasmetta in ogni forma e che torna a noi grazie all'affetto che ogni giorno ci dimostrate. Una storia d'amore da coltivare con cura e passione affinché duri per sempre.

Our Parmigiano Reggiano cheese is born from our love for our Earth, for our cows and for our trade. This is a value that we hope to pass on in every cheese round and to receive in return through your appreciation. This is a story about the love of agronomy with care and a passion that will last forever.



Il futuro nasce dalla tradizione
Our future begins in our past

www.consorziovaccherosse.it









PARMIGIANO
REGGIANO
13



100P

1001

DOP



L DIC 09

DOP

48

DOP

8

2009

DOP

L DIC 09



DOP

L DIC 09

60