

VALSERENA

TENUTA DI GAINAGO  DEI MARCHESI SERRA
DAL 1879

Catalogo Prodotti 2024



Pezzatura 300g



Pezzatura 500g



Pezzatura 700g



Pezzatura 1 Kg



1/8 di forma sottovuoto



1/4 di forma sottovuoto



● Disponibile anche
mezza forma sottovuoto

Forma intera



Accessori



Tagliere in acacia



Grattugia a lima



Assetta in acacia



Valigetta mucchine



Coltellino



Sacchetto Otene



Box Regalo

Premium Box



Un box che racconta la storia di Valserena e vi accompagnerà in un percorso con:

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g
- 5 confetture da abbinare nella degustazione
- Tagliere in acacia con manico
- Grattugia a lima per Parmigiano
- Coltellino per Parmigiano
- Depliant per abbinamenti

Box Fattoria



Box Fattoria che include:

- 2 punte di circa 700g di Parmigiano da 30 e 60 mesi
- Vasetto di miele millefiori di Gainago
- Caciottella
- Marmellate di fichi e prugne
- Sacchetto di iuta con erba medica dei nostri campi
- Tagliere in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano



Box Riserva 60 mesi



Il Box include:

- 500g Parmigiano Antica Riserva Valserena 60 mesi
- Miele Millefiori di Gainago (100g)
- Tagliere in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano

Box Verticale



Il Box include:

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g, incartati
- Tagliere in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano



Box Caciotta & Parmigiano 24/48 mesi



Il Box include:

- 2 pezzi da 700g di 24 e 48 mesi, incartati
- Caciottella
- Tagliere in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano



Il Cuore Valserena



È la porzione più pregiata di tutta la forma: in quella posizione il formaggio esprime il massimo della dolce bontà Valserena.

Da una selezione delle nostre forme viene estratta la parte centrale, detta Cuore (peso circa 690-750g).

La maturazione centripeta permette di sprigionare ed esaltare al massimo le qualità organolettiche di questo fantastico ed esclusivo prodotto.



Altre Specialità

Caciottella

Caciotta Valserena (500g), prodotta con il latte appena munto delle nostre mucche (circa 15 giorni di stagionatura). Da consumare fresca come aperitivo, nelle tue insalate, oppure sulla piastra. Un must-have di Valserena.



Burro

Burro Valserena (250g) prodotto con lo stesso latte Solo Di Bruna che usiamo per il nostro Parmigiano Reggiano. Appartiene alla categoria del **burro di qualità superiore**, con sapore autentico di panna fresca.



Yogurt Valsereana

Yogurt prodotto con tradizionali ricette contadine. E' fatto con latte Solo Di Bruna e confezionato in vasetti di vetro serigrafati. Disponibile in 5 diversi gusti.



YOGURT
BIANCO



YOGURT
CEREALI

YOGURT
FRAGOLA



YOGURT
FRUTTI DI BOSCO

YOGURT
CILIEGIA



Cremosi Valsenera

Dolci preparati seguendo le ricette tradizionali e prodotti con latte Solo Di Bruna, per gustare tutto il sapore di Valsenera.



PANNA
COTTA



CREMA
CATALANA



BUDINO
AL CIOCCOLATO



Lo sapete perché il Valsenera è speciale?



Dal 1879 Valsenera produce Parmigiano Reggiano nel caseificio più antico ancora in attività.



È una filiera chiusa: allevamento, coltivazione dei terreni, mungitura, trasformazione del latte, vendita diretta al consumatore finale.



La ricetta ha quasi 150 anni, tramandata di padre in figlio da sei generazioni.



Il latte Di Sola Bruna, ricco di calcio e fosforo rende il Parmigiano Reggiano di una qualità unica.



Le vacche nascono e crescono in Valsenera, nutrendosi dei foraggi aziendali, e possono pascolare in sette ettari a loro riservati.



Il 10% della superficie di Valsenera è dedicato alla tutela della fauna e alla conservazione della flora tipica della zona.



Il rispetto per la biodiversità è massimo, con attenzione crescente rivolta verso una specie in estinzione come le api.



Sarà energeticamente autonoma entro 2 anni.



Il packaging di tutti i prodotti è orientato al 100% alla sostenibilità.



Perché il Parmigiano Reggiano Valsenera è semplicemente unico. Siamo stati i primi e vogliamo rimanere i migliori.





Via Repubblica 21,
43056 Gainago di Torrile, Parma
+39.0521.819114
info@valserena.com
www.valserena.com

