



...dal foraggio al formaggio!

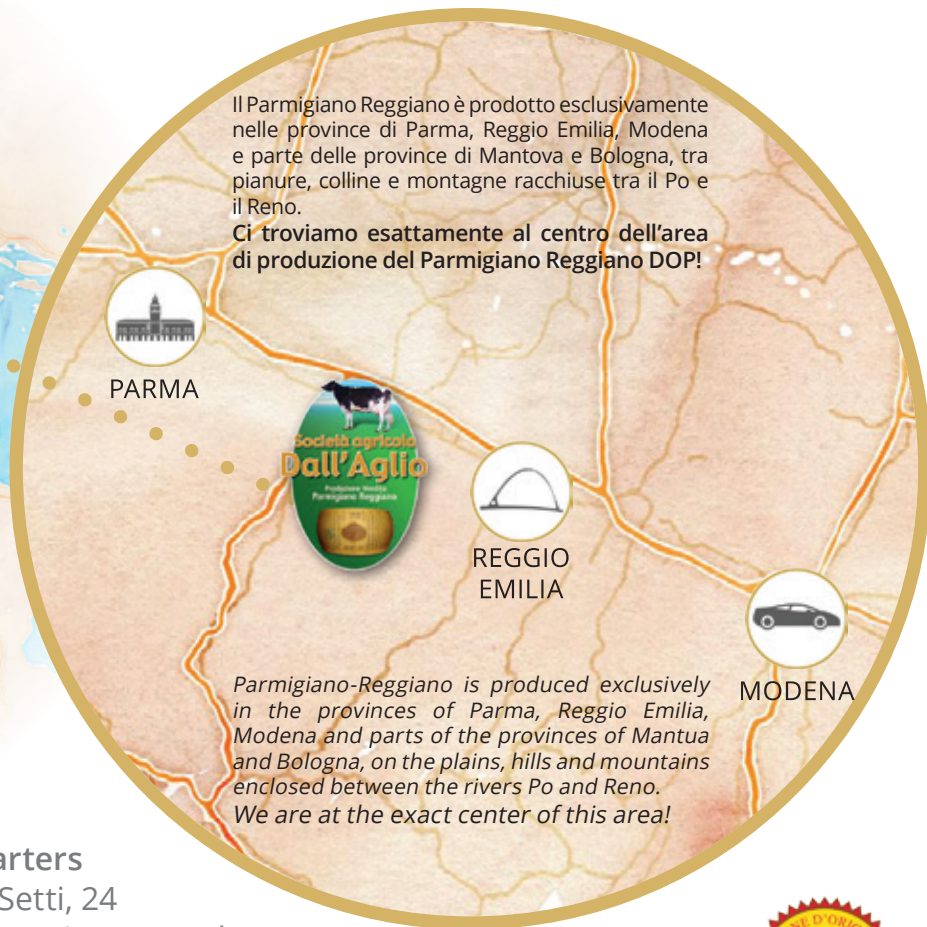
WE TAKE CARE OF ALL STAGES OF PRODUCTION:
FROM THE HAY TO THE CHEESE!



Headquarters
Via Rino Setti, 24
42043 Gattatico (RE) Italy



44.811854, 10.446727



Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna, tra pianure, colline e montagne racchiuse tra il Po e il Reno.

Ci troviamo esattamente al centro dell'area di produzione del Parmigiano Reggiano DOP!

*Parmigiano-Reggiano is produced exclusively in the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena and parts of the provinces of Mantua and Bologna, on the plains, hills and mountains enclosed between the rivers Po and Reno.
We are at the exact center of this area!*





La nostra storia, i nostri campi

OUR FAMILY, OUR FIELDS

4



Stalla ed allevamento

STABLES AND BREEDING

8



Fatto di gesti, di cura e di attesa

TRADITIONAL GESTURES, LOVE AND PATIENCE

10



Qualità costante, gusto unico e Premi

CONSTANT QUALITY, UNIQUE FLAVOUR AND AWARDS

12



Come gustarlo

HINTS ON HOW TO TASTE OUR PRODUCTS

14



La nostra storia

OUR HISTORY

Dagli anni '30, una lunga tradizione di allevatori di bovini da latte per il consorzio Parmigiano-Reggiano

Breeding dairy cattle for the Parmigiano-Reggiano consortium since the 1930s



L' Azienda Agricola Dall'Aglio nasce **alla fine degli anni '70**, con l'allevamento di vacche da latte, destinato alla produzione di Parmigiano-Reggiano.

Il complesso aziendale è sito a Gattatico (RE), nel **cuore della zona d'origine del Parmigiano-Reggiano**, ove, nel corso di oltre 30 anni, si è sviluppata l'attività, con l'utilizzo delle più **moderne attrezzature zootecniche**, raggiungendo **400 capi di bestiame** sempre in lattazione.

La costruzione del caseificio aziendale, con una capacità produttiva di **7500 forme annue**, è avvenuta nel 2003 ed ha rappresentato il **completamento dell'intera filiera produttiva**, garantendo il **totale controllo di qualità**.



The Dall'Aglio family started to farm here **at the end of the 70s**, breeding dairy cattle to produce milk for Parmigiano-Reggiano cheese.

The farm is at Gattatico (RE), **in the heart of the area where Parmigiano-Reggiano is made**. This is where we have built up our farm for the last 30 years, using the latest farming equipment, so that we now have **400 lactating cows** at any given time.

We added the dairy in 2003, the last stage in the production cycle with an annual production capacity of **7500 wheels**, giving us **total control over the quality of our product**.



Oggi l'azienda è condotta dalla **terza generazione**: i fratelli Dante e Federica, con la stessa passione e competenza di chi li ha preceduti.

Nowadays, the farm and the dairy are run by the **third generation**: Dante and Federica are a brother and sister team who share the same dedication and enthusiasm as their forefathers.





I nostri campi

OUR FIELDS

**IL LEGAME TRA IL PARMIGIANO
REGGIANO ED IL SUO
TERRITORIO È INDISSOLUBILE.**

I 250 ettari di terreno che circondano la nostra azienda agricola testimoniano il nostro **profondo e quotidiano legame** con quell'ambiente che non può che essere rispettato e **tutelato**, perché da esso dipende la produzione del **foraggio** e della maggior parte dei **cereali** utilizzati nell'alimentazione delle nostre mucche.

72%
ERBA
MEDICA



8%
PRATO
STABILE

20%
MAIS

There is an unbreakable bond linking Parmigiano Reggiano and the local area.

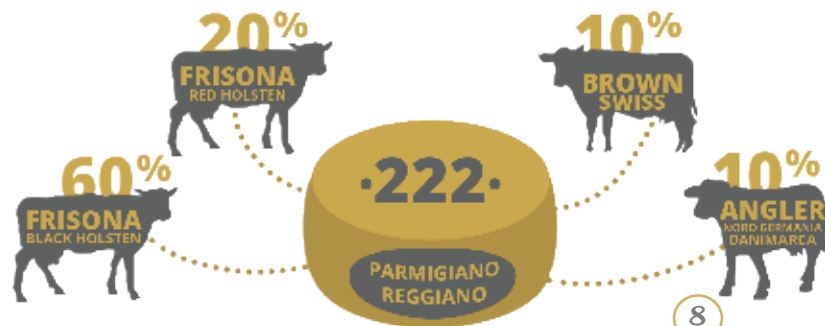
The 618 acres of farmland that surround our farm are proof of our deep-seated bond with our environs, that we feel obliged to respect and protect because our production of grass and hay, and most of the cereals we feed our cows, depends on it.





Stalla ed allevamento

STABLES AND BREEDING



Quattrocento: questo il numero delle mucche che ogni giorno ci donano il loro prezioso latte per la preparazione del formaggio che gusterete.

Quattrocento, e noi **le conosciamo tutte**, perché ogni giorno le nutriamo con il **foraggio frutto dei nostri campi e del nostro lavoro**, ed controlliamo il loro stato di salute con le **migliori strumentazioni medico-veterinarie**.

Duecento mucche pezzate nere, centoventi pezzate rosse, quaranta brune alpine e quaranta Angler: la nostra lunga esperienza di allevatori e di casari ci ha portati, negli anni, ad identificare la **perfetta miscela** di latte proveniente da queste diverse razze bovine: l'unica in grado di garantire l'inconfondibile gusto che permette al nostro formaggio di **eccellere tra le eccellenze del territorio**.

Le nostre mucche vengono nutrite con foraggio interamente di nostra produzione, mais interamente di nostra produzione, soia e mangimi specifici della migliore qualità nel rispetto del rigido disciplinare del Consorzio per la Tutela del Parmigiano Reggiano DOP



Our cows are fed with the hay we grow ourselves, with the corn we grow ourselves, the highest quality soy and specially designed animal feed that complies with the strict regulations set down by the Consortium that safeguards the standard of Parmigiano Reggiano DOP

***Four hundred:** this is the number of cows that give us their precious milk every day so that we can make the cheese for you to enjoy.*

*Four hundred! And **we know each and every one of them**, because we feed them with **the grass and hay we grow in our fields**, and check their state of health using **the very latest medical and veterinary solutions**.*

*Two hundred black Holsteins, one hundred and twenty red Holsteins, forty Brown Swiss and forty Anglers: our extensive experience as farmers and dairymen has helped us over the years to identify the **perfect blend of milks** from these different breeds of cattle. It is the only blend that guarantees the **unmistakable flavour that puts our cheese among the best in our area**.*





Fatto di gesti, di cura e di attesa

TRADITIONAL GESTURES, LOVE AND PATIENCE

*L*a nostra esperienza, tramandata da più generazioni, ci consente di proporre un Parmigiano-Reggiano che si distingue per sapore, aroma e fragranza, eccellendo nei già altissimi standard territoriali del prodotto.

Il nostro formaggio, frutto di un particolare ed accurato controllo effettuato in ogni fase della produzione, è il nostro orgoglio.



10

*O*ur know how and our experience have been passed down from father to son for three generations, and are an essential ingredient of our Parmigiano-Reggiano over and above the already exacting official standards demanded of this cheese.

When we make our cheese, we watch over it vigilantly every step of the way, and we are proud of what we do.

La cagliata

THE CURDS



La fascera

THE CHEESE MOULD



La salatura

THE SALTING



Stagionatura

AGING



Controlli e marchiatura

CONTROLS AND MARKING



Scopri di più

FIND OUT MORE



WWW.DALLAGLIO-FARM.COM/CASEIFICIO.PHP#FASI



Qualità costante, gusto unico e Premi

CONSTANT QUALITY, UNIQUE FLAVOUR AND AWARDS

*P*er produrre ogni forma di Parmigiano Reggiano, il cui peso varia da 33 a 40 kg, sono necessari più di **500 litri del latte prodotto dalle nostre mucche**, la cui alimentazione è composta prevalentemente da foraggio che noi stessi coltiviamo. Questo ci consente di garantire la costante qualità del nostro formaggio, che ha **il gusto unico di un prodotto preparato con amore, genuino e senza additivi**. Dal 2017 siamo parte della Nazionale del Parmigiano Reggiano e col nostro prodotto abbiamo ottenuto medaglie d'oro (2018/19) e d'argento (2019/20) al più grande concorso al mondo di formaggi: il World Cheese Awards.



12

*I*t takes **500 litres of milk supplied by our cows**, whose diet consists mainly of the hay we grow ourselves, to make a single wheel of Parmigiano Reggiano cheese, whose weight can vary from 33 to 40 kg. As a result we can guarantee the constant quality of our cheese and **its unique flavour, one that can only be achieved if a product is wholesome, contains no additives and was made with love**. Since 2017 we are part of the Parmigiano Reggiano national team and with our product we have won gold (2018/19) and silver (2019/20) medals at the world's largest cheese competition: the World Cheese Awards.





Come gustarlo

HINTS ON HOW TO TASTE OUR PRODUCTS



**PARMIGIANO REGGIANO, TOMATO AND
BASIL SALAD WITH LEMON VINAIGRETTE**



**PARMIGIANO REGGIANO
MOUSSE WITH BALSAMIC**



**CHUNKS OF PARMIGIANO REGGIANO
WITH OLIVES AND RED PEPPER**



**PARMIGIANO REGGIANO
FONDUE**



Protagonista in cucina

BRING A STAR TO YOUR TABLE

Pasta, riso e zuppe, ma non solo... antipasti, carne e pesce, contorni e dessert. Scatena la tua creatività!

Pasta, rice and soups of course... but also appetizers, meat and fish, salads and sides, even desserts. Unleash your creativity!

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio da sempre apprezzato per la sua versatilità in cucina.

Può essere consumato:

da solo, come snack, accompagnato semplicemente dal pane oppure servito agli aperitivi, con un buon bicchiere di vino, con marmellate o frutta fresca

per arricchire i piatti: grattugiato, in petali o a scaglie aggiunge sapore ed aroma alla pasta, al risotto, alle zuppe, ma anche ai contorni, alle verdure ed alle insalate fresche

come ingrediente nelle preparazioni di paste ripiene, torte salate e in tantissime altre ricette

Parmigiano Reggiano is a very versatile cheese that has been widely used in cooking since ancient times.

Thus, it can be used in a myriad of ways:

as a food, eaten in small chunks, simply accompanied with bread, and perhaps wine, jams or fruit

as a condiment, added especially grated or in slivers to dishes that are enriched by Parmigiano Reggiano in flavour and aroma (some of the better known examples are Italian pasta, as well as vegetable or fruit salads)

as an ingredient, used in recipes or other preparations (for example, fresh pasta filling, meat preparations, pies containing vegetables and other ingredients)



BOLLINO ARAGOSTA
Crimson label
aged for more than 18 months

OLTRE 18 MESI DI STAGIONATURA (MATURO)

Parmigiano aged between 18 and 22 months is a great table cheese. It is excellent cut into cubes as an appetiser, served with crudités or fresh fruit. The right wine? A fine, dry white is the perfect choice.



BOLLINO ARGENTO
Silver label
aged for more than 22 months

OLTRE 22 MESI DI STAGIONATURA (VECCHIO)

Cheese left to age for between 22 and 30 months is ideal for adding extra flavour to pastas and soups. It is also a lovely way to end a meal, cut into slivers with some fruit: how about trying it with figs and a nice glass of red wine?



BOLLINO ORO
Golden label
aged for more than 30 months

OLTRE 30 MESI DI STAGIONATURA (STRAVECCHIO)

When Parmigiano is left to age for more than 30 months, it is transformed and becomes a truly magical sensory experience, best savoured with a few drops of saba or Traditional Balsamic Vinegar or with some honey or a fruit compote. The best wine? We suggest a fine, full bodied red!

Scopri di più online

FIND OUT MORE ON OUR WEBSITE



Società Agricola Dall'Aglio s.s.



VIA RINO SETTI, 24 - 42043 GATTATICO (RE) ITALY



+39 393 336 7134



INFO@DALLAGLIO-FARM.COM



WWW.DALLAGLIO-FARM.COM

seguici su facebook! follow us on our facebook page



SOC. AGRICOLA DALL'AGLIO



GOO.GL/OEGXVY