ENG

Grana d'Oro, The Red Cows Company

Grana d'Oro Farm is located at the very heart of Val d'Enza and its ancient meadows, in Cavriago, Reggio Emilia, and is run by Catellani family, pioneer and promoter of "Red Cows" Reggiana breed. In the 80s, when many followed the policy of the full bucket of milk in their search for more productive breeds, the main objective of Catellani family was to save the Reggiana breed from extinction, a breed commonly called "red cow" because of its coat the color of ripe wheat. These animals descended from Eastern Europe accompanying the first barbarian invaders in 568 AD. Since then, they are perfectly adapted to the territory, hence their excellent quality. The red cows' milk was the first to be used in producing the "formadio", which was already known in 1159 A.D in the region between the Apennines (Marola) and Bibbiano. For this reason, the Reggiana breed is considered by all, the mother of Parmigiano Reggiano.

A different quality of Milk

The high quality resulting from the genetic heritage of Reggiana breed, compared to other breeds, consists in a greater frequency of the B variant of kappa casein and beta casein, meaning smaller micelles, and in greater numbers than in other types of casein. This allows higher yields, better rheological (dairy) behavior, increased production of whey (and less occurrence of abnormal fermentation), longer ageing period for the cheese and consequently, **better digestibility** of its protein and lipid components. In addition, the secular meadows of Grana d'Oro Company (the principal food source for our cattle, with over sixty different varieties of herbs on square meter!), is a unique feed that gives different organoleptic properties to the products.

. . . and to the Cheese

The high quality of milk makes the **Parmigiano Reggiano Red Cows** suitable for a long maturation period. That makes it easier to digest: This is the reason for which it is recommended by **pediatricians in the diet of children, elderly, and sportsmen (athletes), along with its high protein content.** Reggiana milk (and as a result the cheese and butter) is rich in CLA (Conjugated linoleic acid), essential fatty acids that promote the increase in lean mass (muscle), fat loss, energy expenditure at rest, and helps in preventing the cancer. Its flavor profile makes it unbeatable in the kitchen.

A special Parmigiano Reggiano cheese: how to recognize it

The Parmigiano Reggiano obtained only with the milk from the ancient Reggiana breed, identified on the packaging and on the base of the wheels and wedges of cheese by the additional brand **"vacche rosse" is guaranteed by the Regulations of the Reggiana Breeders' Association**. It is aged at least for two years.

FRA

Grana d'Oro, La ferme des Vaches Rousses

Au coeur du Val d'Enza, où les prairies existent depuis des millénaires, à Cavriago de Reggio Emilia, se trouve **l'exploitation Agricole Grana d'Oro** de la famille Catellani, pionnière et promotrice de la préservation de la race reggiana. Quand, dans les années 80, beaucoup suivaient la politique du seau plein, recherchant les races les plus productives, l'objectif principal de la famille Catellani était de récupérer et sauver de l'extinction la race Reggiana, communément appelé race des "vaches rousses ", bovins au manteau couleur de blé mur. Ces animaux sont arrivés d'Europe de l'Est à la suite des premières invasions barbares en 568 apr. J.-C. Depuis lors, leur parfaite adaptation au territoire se traduit par la qualité sublime de leurs produits. Le lait de la vache rouge a été le premier à produire le "formadio" duquel nous retrouvons trace déjà en 1159 apr. J.-C. dans les Apennins (Marola) et Bibbiano. Pour cette raison, la race reggiana est considérée par tous la mère du Parmigiano Reggiano.

Une Qualité différente dans le lait

Grande qualité issue du patrimoine génétique de la Reggiana qui offre, par rapport aux autres races, une fréquence plus élevée de la variante B de la K et de la Bêta caséine, ou des micelles plus petites et plus nombreuses parmi les différents types de caséine du lait. Cela permet: des rendements plus élevés, de meilleurs comportements laitiers (notamment rhéologiques), plus grande libération sérique (et moindre apparition de fermentations anormales), âge de maturation élevée du fromage et la résultante **meilleure digestibilité** de ses composants protéiques et lipidiques. De plus, les séculaires prairies de l'exploitation agricole Grana d'Oro (aliment souverain de notre cheptel, comptant plus de soixante variétés d'herbes différentes par mètre carré!), pourvoient un nourriture unique qui répond pour les propriétés organoleptiques si distinctes des produits.

… et dans le Fromage

Un lait aussi spécial rend le **Parmigiano Reggiano vaches rousses** adapté à une **longue maturation**. Donc plus digestible: pour cette raison, et également pour **sa haute contribution protéique**, il est indiqué par **les pédiatres pour l'alimentation des enfants**, **des personnes âgées et des athlètes**. Le lait de la vache Reggiana (et donc son fromage et son beurre) est plus riche en Cla (conjugués d'acide linoléique), acides gras essentiels qui favorisent l'augmentation de la masse maigre (tissu musculaire), l'élimination de graisses, la dépense calorique au repos, et aident à prévenir le cancer. Son profil aromatique le rend imbattable en cuisine.

Un Parmigiano Reggiano spécial: comment le reconnaître

Le Parmigiano Reggiano DOP obtenu uniquement avec le lait de la séculaire race reggiana, identifié sur l'emballage, sur la base des formes et sur les tranches de fromage par l'inscription additionnelle **"vacche rosse"** est garanti par le Règlement de l'Association des éleveurs de bovins de race Reggiana. Il a au minimum deux ans de maturation.

TED

Grana d'Oro, die Gesellschaft der roten Kühe

Die **Landwirtschaftsgesellschaft Grana d'Oro**, Eigentum der Familie Catellani, Pionierin und Förderin der Wiederbelebung der reggianischen Rasse, liegt im Herzen des Enza-Tals, wo es in der Gegend um Cavriago in der Provinz Reggio Emilia (Region Emilia-Romagna) Tausende von Grasweiden gibt. Als in den 80er-Jahren viele Leute bei der Forschung nach ertragreicheren Rassen einer Politik des vollen Eimers folgten, lag das Hauptziel der Familie in der Wiederbelebung der reggianischen Rasse und ihrer Rettung vor dem Aussterben. Diese Art kennt man gemeinhin als „Rasse der roten Kühe", denn es handelt sich um Rinder, deren Fell von der Farbe des reifen Korns ist. Diese Tiere kamen während der ersten Langobardeneinfälle im Jahre 568 n. Chr. aus Osteuropa. Seit damals haben sie sich perfekt an das hiesige Gebiet angepasst und von dort kommt ihre hervorragende Qualität. Die Milch der roten Kühe war die erste, aus der das „Formadio" hervorging, das man zwischen dem Appenin und dem kleinen Ort Bibbiano schon seit 1159 kennt. Aus diesem Grund gilt allen die reggianische Rasse als Mutter des Parmigiano Reggiano Käse.

Eine andere Milchqualität

Die hohe Qualität geht, im Vergleich zu anderen Rassen, auf das genetische Erbe der reggianischen Rasse zurück, bei der man größere Anteile der Variante B des Vitamins K und von β-Kasein feststellt, das heißt, von der kleinsten und häufigsten Mizelle unter den verschiedenen Arten von Milch-Kasein. Dies erlaubt einen größeren Ertrag, eine bessere (rheologische) Käsebildung, eine bessere Ableitung von Molke (und ein vermindertes Auftreten von anormalen Gärungen), ein höheres Reifealter des Käses und folglich eine **eine bessere Verdaulichkeit** seiner Eiweiß- und Fettbestandteile. Aber auch die alten, von der Gesellschaft Grana d'Oro erworbenen Grasweiden (Hauptnahrung unserer Rinder zusammen mit weiteren sechzig Kräuterarten pro Quadratmeter! sind eine einzigartige Nahrungsquelle, die den Produkten andere organoleptische Eigenschaften verleiht.

… und der Käse

Eine solch besondere Milch führt dazu, dass sich der **Parmigiano Reggiano Käse der roten Kühe** für einen **langen Reifungsprozess** eignet. Da er grundsätzlich verdaulich ist, **empfehlen ihn die Kinderärzte für die Ernährung von Kindern, alten Menschen und Sportlern, auch wegen seines erhöhten Eiweißanteils. Die Milch der reggianischen Rasse** (und daher der Käse und die Butter) ist reicher an verbundenen Linolsäuren (englische Abkürzung: CLA) und an wichtigen Fettsäuren, welche die Zunahme an Magermasse im Muskelgewebe, den Fettverlust und den Kalorienverbrauch in Ruhephasen begünstigen und unterstützen Sie die Krebsvorsorge. Ihr aromatisches Profil macht sie in der Küche unschlagbar.

Wie erkennt man einen besonderen Parmigiano Reggiano Käse?

Die Qualität des Parmigiano Reggiano DOP-Käses – der nur aus der Milch der alten reggianischen Rasse gewonnen wird und der an der Verpackung und zusätzlich an ihrer Unterseite und an der Käsespitze an der Marke „**vacche rosse**" zu erkennen ist – wird durch die Satzung der Vereinigung der Züchter der reggianischen Rinderrasse gewährleistet. **Die Mindest-Reifezeit beträgt zwei Jahre.**

Where to Buy
Où acheter
Wo kriegt man sie?

Parmigiano Reggiano DOP produced by "Grana d'Oro" 24 - 28 and over 30 months

Parmigiano Reggiano DOP production "Grana d'Oro" 24 - 28 et plus de 30 mois

Parmigiano Reggiano DOP "Grana d'Oro" Produkt 24 - 28 und über 30 Monate

2014 WORLD CHEESE AWARDS SUPERGOLD MEDAGLIA D'ORO

2016-17 WORLD CHEESE SUPERGOLD MEDAGLIA D'ORO

2019-20 WORLD CHEESE AWARDS GOLD MEDAGLIA D'ORO

Company Store
Magasin d'entreprise
Unternehmen Speichern

Grana d'Oro
Via Neida, 10 - 42025 Cavriago
Reggio Emilia - (Italy - Italie - Italien)

Tel. (0039) 0522 370782
Mob. (0039) 338 5309888 - 338 7535393
Fax. 0522 575076
www.granadoro.it
info@granadoro.it

Grana d'Oro farm
The ancient Reggiana breed

Exploitation Agricole
Grana d'Oro
Séculaire Race Reggiana

Landwirtschaftsgesellschaft
Grana d'Oro
Alten Reggianischen Rasse

VACCHE ROSSE · RAZZA REGGIANA · GRANA D'ORO

GRANA D'ORO

Parmigiano Reggiano DOP
VACCHE ROSSE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

PARMIGIANO REGGIANO