



AZIENDA AGRICOLA “IRIS”

L'Azienda Agricola Iris, a differenza di quasi tutti i caseifici del territorio, utilizza e trasforma dal 1987, per produrre il famoso Parmigiano-Reggiano DOP, unicamente il latte prodotto dal proprio allevamento. Fin dagli anni Settanta l'azienda è dotata di stalle moderne e funzionali con corsia per l'alimentazione centrale degli animali, lattodotto, per cui il passo verso il biologico è stato breve e conseguente. Produciamo Parmigiano-Reggiano con latte esclusivamente proveniente dalla nostra stalla.

Nell'alimentazione degli animali sono usati foraggi prodotti al 90% nei campi della nostra azienda. L'attenzione dedicata ai foraggi è da sempre essenziale per ottenere latte destinato a produrre Parmigiano-Reggiano. Abbiamo intrapreso la produzione biologica di tutti i foraggi e cereali, eliminando qualsiasi concime chimico e diserbante.

L'allevamento, nutrito e cresciuto con foraggi e vegetali da agricoltura biologica coltivati nel fondo agricolo dell'azienda, è costituito da mucche della biodiversità la Bianca Val Padana e la Bardigiana. Completano l'allevamento mucche di razza Bruna, oltre che le Frisone. Con il loro latte esclusivamente delle nostre mucche viene preparato Parmigiano-Reggiano biologico ed i prodotti derivati di altissima qualità.





Parmigiano Reggiano Iris Biologico

- Disponibile in stagionatura: 12 - 24 - 30 - 36 mesi
- Disponibile confezionato sottovuoto in peso da 500 gr, 1 kg, 1.5 kg



Il Pioniere

- Formaggio biologico prodotto con latte intero della munta della mattina delle razze Bruna e Bardigiana. Viene subito trasformato: in 20 minuti passa dalla sala di mungitura alla produzione. Subito trasformato, stagiona per 15-16 mesi. Un formaggio dal sapore unico: pasta setata, con una morbidezza particolare, inconfondibile.
- Disponibile confezionato sottovuoto in peso da 500 gr.



Caciotta di Vacca Bianca Val Padana

- Formaggio prodotto con latte pastorizzato intero di Bianca Val Padana
- Peso: 450 - 500 gr



Cacio "Il Torchio" BIO

- Formaggio a pasta filata. Peso: 450 - 500 gr



Ricotta fresca BIO

- Disponibile in confezione da 450 gr





Stracchino Delizia BIO

- Latticino fresco
- Confezione da 300 gr



Yogurt BIO

- Prodotto con latte intero pastorizzato
- Disponibile in due versioni: - al naturale - ai mirtili con marmellata di mirtillo nero IGP dell'Appennino di Modena
- Vasetti da 200 gr



Panna cotta BIO

- Dessert ottenuto da panna e latte
- Vasetto da 140 gr



Contatti e social:

- Via Torchio, 3 - RIVALTA 43037
- Lesignano Bagni (PR)
- tel (+39) 0521-863653
- cel. (+39) 348-7908677
- info@agricolairis.it
- aziendaagricolairis@pec.coldiretti.it



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



PARMA!
City of
Gastronomy

Designated UNESCO Creative City in 2015

