



CASEIFICIO SOCIALE "IL BATTISTERO"

Dal **1939** il **Caseificio sociale Il Battistero** produce Parmigiano Reggiano di **alta qualità**, con latte proveniente esclusivamente dagli allevamenti dei soci in Val Ceno e Val Pessola: territori ricchi di acque, boschi e aria buona, nell'Appennino parmense, cuore della "Food Valley".

Il punto di forza di questa azienda è il **completo controllo della filiera**. La coesione tra i soci degli allevamenti in montagna permette di lavorare un prodotto di altissima qualità.

Fare il Parmigiano Reggiano in montagna è una sfida; così come la vita degli allevatori-agricoltori, che un tempo era normale, oggi è una **scelta di qualità**, che consente di seguire personalmente l'intera filiera produttiva dal campo al formaggio.



- **Parmigiano Reggiano di Montagna (Stagionato 36 mesi)**
- **Parmigiano Reggiano di Montagna (Stagionato 30 mesi)**
Formaggio dal gusto dolce e calibrato con profumi antichi molto piacevoli.
- **Parmigiano Reggiano di Montagna (Stagionato 24 mesi)**
Dolce con freschi profumi di erbe
- **Parmigiano Reggiano di Montagna Mezzano (Stagionato 16-23 mesi)**
- **Parmigiano Reggiano di Montagna (Stagionato 14/16 mesi)**

Il caseificio Il Battistero lo propone in vari formati (da 10kg a 1/2Kg)

Il Parmigiano Reggiano



- **Parmigiano Reggiano grattugiato**
Vaschetta da 300g

- **Caciotta**
Confezione sottovuoto da 500/700g
- **Scamorza dolce**
Confezione sottovuoto da 450g
- **Scamorza affumicata**
Confezione sottovuoto da 450g
- **Bocconcini di scamorza**
Vaschetta da 300g

Formaggi Stagionati



- **Burro**
Panetti da 125,250,500g
- **Latte**
Confezione sottovuoto da 450g
- **Yogurt (al naturale e in vari gusti)**
Vaso di vetro da 500g
- **Ricotta**
Vaschetta da 400g
- **Panna cotta (al naturale e in vari gusti)**
Vaschetta da 150g

Latticini



Contatti e social:

- caseificiobattistero@alice.it
- Viale Provinciale, 94 – Parma
- Telefono: 0525 552003

