

I NOSTRI PRODOTTI



Parmigiano Reggiano Biologico prodotto con latte di Montagna e con latte di Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food: porzionato taglio a roccia, 18 kg, 9 kg, 4,5 kg, 2 kg, 1 kg, 500 g, 300 g, 200 g (circa), grattugiato, snack da 30 g ... Stagionature: 13 - 17 - 24 - 36 - 48 - 60 ... fino a oltre **150 mesi**

I NOSTRI MARCHI



PARTECIPAZIONI A FIERE ED EVENTI

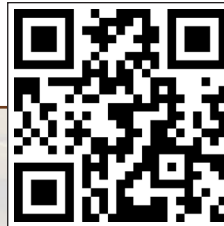
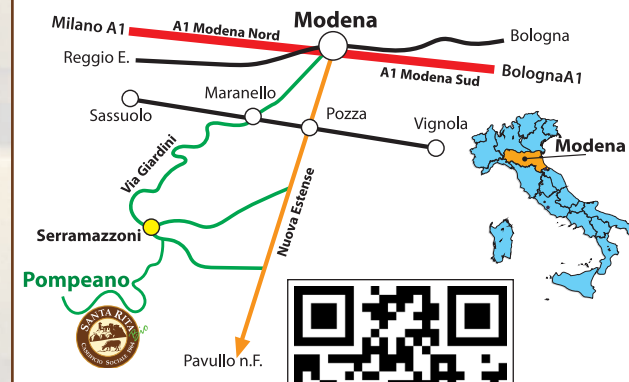
Da molti anni il Santa Rita Bio partecipa a fiere ed eventi quali:

- "Bio Fach" – Norimberga – Germania
- "Fà la Cosa Giusta" – Milano – Italia
- "Foire Eco Bio d'Alsace" – Colmar – Francia
- "Bio Marchè" – Zofingen – Svizzera
- "SANA" – Bologna – Italia
- "Cheese" – Bra – Cuneo – Itali
- "Marjolaine" – Parigi – Francia
- "Terra Madre Salone del Gusto" – Torino – Italia
- "Seminare il futuro" Serramazzoni – Modena – Italia
- "Festival del letame, il cibo della terra" Serramazzoni – Modena – Italia

RICONOSCIMENTI E PREMI

- 1999: Premio ERA (Menzione speciale)
- 1999: Premio Internazionale Formaggi Biologici: BIOCASEUS, Macomer (NU)
- 2003: Medaglia di Bronzo, 2° Olimpiade dei Formaggi di Montagna, Les Russes Jura (Francia)
- 2004: Medaglia d'Oro, 3° Olimpiade dei Formaggi di Montagna, Appenzel (Svizzera)
- 2005: 2° Premio, Concorso per i migliori Formaggi Biologici, Bubbio (AT)
- 2006: Presidio Slow Food per la salvaguardia della razza Vacca Bianca Modenese
- 2007: Medaglia d'Oro e d'Argento, Concorso D.L.G., Germania
- 2007: Medaglia d'Argento e di Bronzo, 5° Olimpiade dei Formaggi di Montagna, Oberstdorf (Germania)
- 2009: Inizio produzione Parmigiano Reggiano Biologico prodotto di Montagna con solo latte di Vacca Bianca Modenese
- 2009: 3° nella categoria Parmigiano Reggiano e 5° nella categoria Extra Duri alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, Saignelégier (Svizzera)
- 2010: Medaglia d'Oro Concorso DLG – Germania
- 2012: 1° Premio Concorso per i migliori Formaggi Biologici: "International Organic Cheese Award" BIOCASEUS, Norimberga
- 2012: 2° Classificato Concorso Nazionale Alma Caseus – Cibus – Parma
- 2014: 2° Classificato Concorso Nazionale Alma Caseus – Cibus – Parma
- 2016: 1° Classificato Concorso Nazionale Alma Caseus – Cibus – Parma
- 2016: 1° Classificato Concorso Nazionale Crudi in Italia – Siena
- 2017: 1° Premio Concorso per il miglior Formaggio Biologico: "International Organic Cheese Award" BIOCASEUS, Norimberga
- 2018: Premio Dingo 33 – Reggio Emilia
- 2021: 1° Classificato Concorso Nazionale Crudi in Italia – Siena

COME RAGGIUNGERCI



CONTATTI

Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964 s.r.l.

Via Pompeano, 2294
41028 Pompeano – Serramazzoni – Modena – Italia
tel. 0536 950193 – fax 0536 950218
info@santaritabio.com – sales@santaritabio.com – admin@santaritabio.com
www.santaritabio.com

Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964

santaritabio 1964

Parmigiano Reggiano Biologico prodotto con latte di Montagna



LE AZIENDE AGRICOLE Bio

La natura incontaminata, l'ambiente sano, l'aria pulita sono gli ingredienti fondamentali per ottenere un ottimo foraggio Biologico. La stretta collaborazione con le aziende agricole e con gli allevatori della zona ha permesso di creare già dal 1992 un'intera filiera produttiva Biologica, certificata AIAB/ICEA che prevede il divieto assoluto di qualsiasi prodotto OGM. Le nostre Aziende Agricole Biologiche utilizzano foraggi e cereali Biologici e fertilizzano il terreno solo con il proprio letame Biologico.



GLI ALLEVAMENTI Bio di Frisona - Meticcia

Bianca Modenese Presidio Slow Food

Il Santa Rita Bio presta particolare attenzione, negli allevamenti BIOLOGICI, all'animale e al suo benessere, non utilizza nell'alimentazione insilati e mangimi OGM. Per le cure si utilizzano

rimedi fitoterapici e omeopatici. Le nostre "mucche felici" sono libere in stalla e pascolano all'esterno quando la stagione lo permette.

Il rispetto dell'animale, con una produzione di latte di circa 22 litri al giorno (meno della metà rispetto agli allevamenti convenzionali), non

solo si traduce in una vita più lunga, felice e sana, ma anche in un'ottima qualità del latte e quindi del Parmigiano Reggiano Biologico prodotto.



IL CASEIFICIO Bio

Di quasi 60 anni è l'esperienza nella produzione di Parmigiano Reggiano, il Santa Rita Bio nasce nel 1964. L'impegno e la costante ricerca, hanno contribuito ad affermare l'azienda ai più alti livelli qualitativi, pur mantenendo la propria anima Artigianale. Oggi produciamo 14/15 forme Biologiche al giorno, di cui 4 hanno anche la certificazione NOP (Biologico per il mercato USA) ed 1 con solo latte Bio di Vacca Bianca Modenese (Presidio Slow Food).



IL PARMIGIANO REGGIANO Bio

- Riconosciuto come il "Re dei formaggi", contiene ben il 70% di proprietà nutritive: proteine, vitamine e sali minerali
- Altamente digeribile, ricco di calcio ben assimilabile, esalta moltissimi piatti e ricette
- Naturalmente privo di lattosio: l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g/100g
- Non ha alcun tipo di colorante, conservante e di additivo, gli unici ingredienti sono latte Bio, sale e caglio
- Per produrre 1 kg di Parmigiano Reggiano Bio occorrono circa 15 litri di latte e può essere venduto solo dopo minimo 12 mesi di stagionatura.



Il **Parmigiano Reggiano Bio** è il formaggio più imitato al Mondo, ma quello autentico è solo uno:

- Marchio DOP (Denominazione Origine Protetta)
- Marchi del Consorzio del Parmigiano Reggiano
- Marchiatura della crosta con la puntinatura "Parmigiano Reggiano".



Come degustarlo: una volta aperta la confezione, il Parmigiano Reggiano Bio deve essere lasciato areare e degustato a temperatura ambiente.

Come conservarlo: si consiglia di avvolgerlo in un telo di cotone o di lino e riporlo nei piani alti del frigorifero a +4° +8°.

PERCHÈ SCEGLIERE SANTA RITA BIO?

- Tutta la filiera è certificata Bio e "No OGM" da ICEA (Istituto Certificazione Etica e Ambientale)
- 100% prodotto Italiano: tutta la filiera e tutti gli ingredienti provengono non solo dal territorio italiano, ma dalla zona delimitata dal Consorzio all'interno della Regione Emilia Romagna D.O.P.
- E' l'unico produttore al mondo di Parmigiano Reggiano Biologico prodotto con latte Bio di Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food.



LA VACCA BIANCA MODENESE



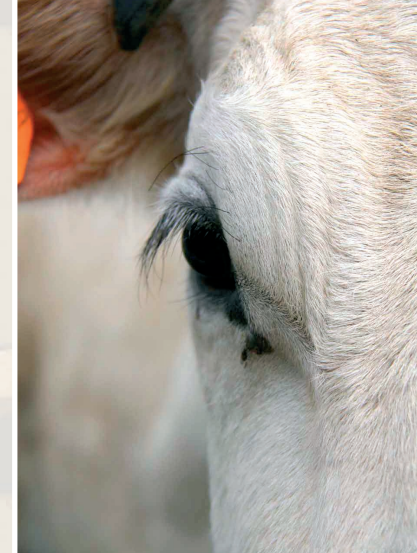
Slow Food® Presidio

Il Santa Rita Bio "FA" dal 2009 l'unica forma al mondo di Parmigiano Reggiano Biologico con latte di Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food.

Questa razza storica (ne esistevano 240.000 capi) del nostro territorio, produce il miglior latte per fare il Parmigiano Reggiano. Alla fine degli anni '90 ne rimasero solo 200 esemplari, fu così considerata ufficialmente estinta.

Nel 2005 iniziò un progetto da parte della Provincia di Modena e dell'Associazione Slow Food (Presidio Slow Food): "Salviamo la Modenese".

- La Vacca Bianca Modenese (Presidio Slow Food) produce tra i 9 e i 12 litri di latte Bio al giorno (un quinto rispetto ad una vacca Frisona convenzionale)
- La produzione di Parmigiano Reggiano Bio con solo latte Bio di Bianca è limitatissima: **1 sola forma al giorno al Mondo** (in 4 Aziende Bio alleviamo oltre 200 capi)
- Il Latte Biologico di Vacca Bianca Modenese, grazie ad una particolare beta-caseina KBB, è il miglior latte per la produzione di Parmigiano Reggiano Biologico.



Slow Food®
Terre del Frignano