



## EMILIA FINE FOOD

Italian Food



### NONNO FEREOI SRL

**Nonno Fereoli** matures and markets high quality Parmigiano- Reggiano , selected exclusively from the finest dairies located in the hills of Parma. The company utilise for seasoning a new warehouse built in green building materials that allows you to enjoy the microclimate that mother nature has given us, seasoning cheese without the use of air conditioning machines .

The quality of the raw material, with careful refinement in a still environment assistant to that effect , allow us to obtain a high level of sensory and Parmigiano also make shapes for long aging , to the delight of fans, but also for people who are allergic to dairy products.

The palate is distinguished by its richness and complexity and balance between sweet and savory . These are the features that make the parmesan Nonno Fereoli a unique and incomparable .

With the same philosophy are selected and matured in the underground cellar , the best parmigiana traditional sausages , where the slow maturation allows you to achieve excellent results in terms of quality and taste. All this allows us to offer our customers the meats that meet the oldest parmigiana tradition.

**Nonno Fereoli** mûrit et commercialise de haute qualité Parmigiano -Reggiano , choisi exclusivement à partir des meilleurs laiteries situées sur les collines de Parme . La société utilise pour l'assaisonnement d'un nouvel entrepôt construit en matériaux de construction écologiques qui vous permet de profiter du microclimat que mère nature nous a donné , assaisonnement le fromage sans l'utilisation de machines de conditionnement d'air .

La qualité de la matière première , avec le raffinement prudent dans un environnement toujours adjoint à cet effet, nous permettent d'obtenir un niveau élevé de Parmigiano organoleptique et aussi de faire des formes pour un long vieillissement , à la grande joie des fans, mais aussi pour la personnes qui sont allergiques aux produits laitiers .

La bouche se distingue par sa richesse et sa complexité et de son équilibre entre salé et sucré . Ce sont les caractéristiques qui font le parmesan de Nonno Fereoli un unique et incomparable .

Avec la même philosophie sont sélectionnés et mûri dans la cave souterraine , le meilleur parmigiana saucisses traditionnelles , où la lente maturation vous permet d'obtenir d'excellents résultats en termes de qualité et de goût . Tout cela nous permet d'offrir à nos clients les viandes qui répondent aux normes de la plus ancienne parmigiana la tradition.