



Catalogo Prodotti
2025



Agenda

-  La Tradizione Valserena..... pag.2
-  Sostenibilità..... pag.3
-  Le nostre Brune..... pag.5
-  Il Parmigiano..... pag.6
-  Le nostre pezzature di Parmigiano..... pag.13
-  Accessori..... pag.16
-  Box Regalo..... pag.17
-  Altre Specialità..... pag.20
-  Perchè Valserena è speciale?..... pag.23



La Tradizione Valsenera

Il più antico caseificio di Parmigiano ancora in attività, dal 1879.

Tradizione, qualità e amore per un prodotto senza tempo: sono questi i valori che ispirano e guidano da sempre l'**Azienda agricola Valsenera**, la cui storia è legata al paese di Gainago e alla famiglia Serra **dal 1879**. Da allora, l'azienda si dedica esclusivamente all'allevamento di **vacche di razza Bruna**, il cui pregiato latte si trasforma nel formaggio conosciuto con il nome di **Parmigiano Reggiano "Di Sola Bruna" Valsenera**. Di tutto il comprensorio è il **caseificio di cui si hanno notizie più antiche**: quando, nel 1934 nacque il Consorzio del Parmigiano Reggiano, l'azienda produceva questo speciale tipo di formaggio già da alcuni decenni.



Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna



Sostenibilità

La **sostenibilità** è uno dei pilastri su cui si basa la **filosofia Valserena**.

Investiamo continuamente in macchinari e tecniche di coltivazione (come la semina in sodo) che permettano di avere **basse emissioni** e che consentano di avere prodotti, per esempio il fieno, di una qualità tale da consentire un **limitato utilizzo di mangimi**.



Aderiamo alla misura del PSR dell'agricoltura integrata che **regolamenta l'uso di concimi e diserbanti** secondo quantità e qualità che non danneggino fauna e risorse idriche.



Il **5% della superficie aziendale è ombreggiata da piante e siepi** ed abbiamo allagato 26 ettari per dare la possibilità a diversi animali e molte specie di uccelli di potersi **riparare e riprodurre in tranquillità**.



La scelta del packaging è guidata principalmente da **criteri di sostenibilità**.

√Le confezioni regalo sono progettate per essere al 100% riciclabili.

√Le spedizioni sono imballate con materiale compostabile e 100% riciclabile.

√Il burro ha un nuovo incarto compostabile. I contenitori dello yogurt e dei dolci, grazie al vasetto in vetro serigrafato, vengono sterilizzati e riutilizzati.



In Valserena dedichiamo spazio alla coltivazione della facelia, pianta del cui fiore le api sono molto ghiotte. **Le api sono a rischio estinzione... e anche noi con loro.** Abbiamo acquistato **20 arnie** per ospitare le api a Gainago e produrre **Miele proveniente dai fiori delle nostre colture**. Nel nostro spaccio potete trovare il fantastico miele Valserena prodotto da queste meravigliose creature!!



Stiamo investendo in soluzioni per diventare **carbon neutral** entro il **2030**. Abbiamo installato **pannelli fotovoltaici** per circa **1MWh** e sono in fase di costruzione un impianto **biogas da 300kWe** (alimentato dalle deiezioni delle nostre mucche) e un **impianto geotermico**.





Le nostre Brune

... e il benessere degli animali

La **Vacca Bruna Alpina** compare nel territorio parmigiano intorno al 1870, ma inizia a diffondersi maggiormente a partire dal 1892 grazie ad Antonio Bizzozzero, fondatore della cattedra ambulante di agricoltura di Parma.

Attualmente in Italia le vacche brune sono **circa 400.000**, distribuite in diversi areali. Sono animali che si adattano molto bene ai diversi climi e sono scelti da chi vuole avere **latte qualitativamente superiore**: in media producono meno delle frisone, ma la resa in formaggio è significativamente più alta.

Le **brune** sono le **protagoniste** della nostra azienda. Esse nascono e crescono in Valsereana, nutrendosi dei **foraggi aziendali**. Dalla bontà del loro latte dipende la qualità del nostro Parmigiano. Il **latte di sola bruna**, ricco di **calcio e fosforo** rende il Parmigiano Reggiano di una **qualità unica**. Dedichiamo ad esse **10 ettari di terreno**, in cui possono pascolare liberamente durante le stagioni temperate.



Il Parmigiano

Produciamo solo Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna, genuino e dal sapore inconfondibile.

Il Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna è unico. È prodotto con un latte **ricco di proteine**, in particolare della variante β della K caseina, e si distingue per:

- Migliore incorporazione del grasso e delle proteine
- Tempi di coagulazione e rassodamento più brevi
- Cagliata strutturata e robusta
- Maggior percentuale di calcio e fosforo

Il latte di Bruna consente di ottenere un Parmigiano **saporito, ma delicato**. Si presenta con il tipico colore paglierino, derivato da un'alimentazione prevalentemente di fieni. Con un gusto sfizioso e una consistenza che si scioglie in bocca, sprigiona una **sensazione di incredibile completezza**.



Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna



L'alta percentuale di **calcio** (1.160mg per 100 grammi) lo rendono un alimento adeguato per i bambini in età evolutiva, per gli anziani ed in generale per tutti.

Le **proteine** sono la componente essenziale del prodotto ed hanno un elevato valore biologico, perché contengono aminoacidi essenziali che in forma ramificata sono facilmente assimilabili. Inoltre, grazie agli enzimi contenuti, il Parmigiano è **altamente digeribile**.

I **grassi** sono costituiti in prevalenza da acidi grassi, a media e corta catena, assorbiti direttamente dall'organismo ed inviati al fegato e ai muscoli per il loro immediato utilizzo. Grazie a questo processo, il Parmigiano è **assai indicato per gli sportivi**.

Per l'**assenza di lattosio** è consigliato ai diabetici, ai soggetti intolleranti al lattosio ed indicato nella dieta di soggetti con alcune patologie gastrointestinali.

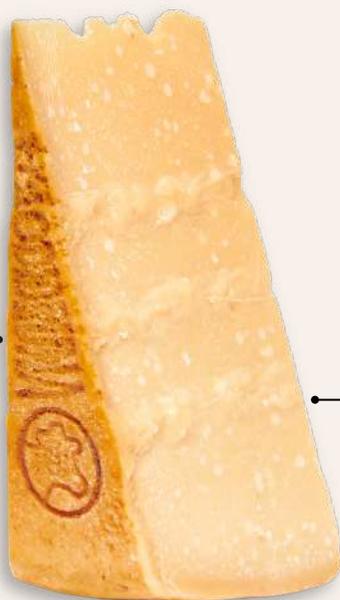
Il Parmigiano Reggiano dunque è un alimento **genuino ricco di storia e tradizione**, che dovrebbe essere inserito in un'alimentazione varia ed equilibrata dei soggetti di tutte le età.



Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna

6 DIVERSE
STAGIONATURE

DAL PIU' ANTICO
CASEIFICIO
ANCORA IN
ATTIVITA'



Come inizia la stagionatura...

Le forme, dopo l'apposizione della **placca di caseina**, vengono immerse in una soluzione satura di sale per circa 20 giorni. Il **processo di salatura** avviene per osmosi e ogni giorno il casaro **gira le forme di 90 gradi**. Una volta terminati i **20 giorni** di permanenza nella soluzione salina, le forme iniziano il **percorso di stagionatura** nel magazzino.

Curiosità: **2111** è il **numero di matricola** del nostro caseificio. Il numero che le nostre forme portano orgogliosamente impresso fin dalla loro nascita.

Ecco tutte le stagionature che offriamo, dai 12 agli 80 mesi.





Le Stagionature



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **12 mesi** ha un sapore delicato, con profumi che ricordano il latte fresco e l'erba. Presenta una **bassa granulosità** e un colore giallo paglierino. È un Parmigiano adatto a tutte le diete. Le **sfumature sono ancora poco accentuate**, garantendo così un **gusto omogeneo**, meno complesso e **facilmente abbinabile**. Offritelo ai vostri ospiti, accompagnato da vini bianchi secchi e frutta fresca, come pere, uva e fragole.



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena raggiunge a **24 mesi l'età ottimale per essere degustato**: trasmette al naso e al palato una **ricca varietà di odori e aromi in completo equilibrio e armonia**. Il sapore oscilla tra dolce e saporito. Il formaggio si presenta solubile, **friabile e granuloso**. Protagonisti sono anche i cristalli di tirosina, a testimonianza dell'elevato grado di proteolisi, che attesta l'**alta digeribilità del prodotto**. Molto interessanti sono le note di latte fresco, ancora presenti. Lo **straordinario equilibrio tra dolce e salato** e la pasta friabile e granulosa giallo paglierino lo rendono ideale per tutti i piatti della tradizione italiana e perfetto da abbinare a vini di medio corpo.



Il Parmigiano Reggiano Valserena D.O.P. stagionato **30 mesi** ha raggiunto la sua struttura migliore e ha sviluppato tutte le sue preziose caratteristiche. In questa stagionatura il Parmigiano è più ricco di elementi nutritivi, più asciutto, friabile e granuloso rispetto alle stagionature più giovani. Il **gusto è aromatico**, arriva subito con una buona intensità e si fonde in bocca grazie alla **grande friabilità**, seguita da una buonissima solubilità. Troverete un gusto saporito e intenso, il profumo di latte fresco inizia a lasciare spazio a sentori di fieno, prato e yogurt.





Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **36** mesi presenta caratteristiche organolettiche che lo rendono **goloso per il palato e prezioso per l'organismo**. Visivamente **la pasta appare più asciutta e compatta** rispetto ai formaggi a media stagionatura e ha una **struttura più uniforme e dura**. Il suo tradizionale color giallo paglierino diventa più acceso, colorandosi d'oro caldo. Al tatto, invece, è **friabile e granuloso**. Il profumo è intenso. **Amaro e dolce risultano omogenei e armonici**. Il sapore è più complesso e profondo, marcato e gradevole di spezie, frutta secca e nocciola. Grazie alla magnifica combinazione aromatica, è **adatto alla degustazione in purezza, come agli abbinamenti più fantasiosi**.



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **48** mesi racchiude tutte quelle raffinate peculiarità che solo il tempo sa sviluppare. Il lungo periodo di stagionatura dona a questo formaggio un aspetto più compatto e irregolare, nonché un colore **intenso e ambrato**. Il sapore è più **complesso e pungente** rispetto alle stagionature precedenti, con piacevoli **note speziate, di fieno e di frutta secca**. Crosta, brodo, vaniglia con profumo di noce moscata e un leggero sentore di frutta esotica sono le principali sfumature che riconoscerete. In cucina è perfetto per i momenti di degustazione, magari accompagnati da **vini ben strutturati e da meditazione**.



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **60** mesi è rimasto a riposo per ben 5 anni, tempo in cui ha sviluppato caratteristiche organolettiche decisamente uniche. La sua friabilità è aumentata ulteriormente, presentando una **pasta ambrata, granulosa e mineralizzata**. Il gusto è **forte e molto intenso**, ma mai piccante (come si percepisce per gli altri formaggi molto stagionati). I tipici aromi (di latte, yogurt e fieno) delle stagionature più giovani danno spazio a **sentori molto più complessi e marcati**, legnosi, affumicati, speziati e agrumati.





Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **70** mesi ha trascorso 6 anni a riposo, sviluppando una complessità organolettica senza eguali. La sua friabilità ha raggiunto il livello massimo, con una **pasta ancora più ambrata, estremamente granulosa e mineralizzata**. Il gusto è eccezionalmente **forte e intenso**, pur mantenendo la caratteristica di non essere mai piccante, distinguendosi dagli altri formaggi a lunga stagionatura. Gli aromi tipici delle stagionature più giovani, come il latte, lo yogurt e il fieno, si sono completamente trasformati, offrendo ora un bouquet olfattivo straordinariamente ricco. Emergono **sentori di legno, affumicato, spezie e agrumi, arricchiti da note di frutta secca, cuoio e cioccolato fondente**. Questo Parmigiano Reggiano **rappresenta l'apice della tradizione casearia**, offrendo **un'esperienza sensoriale profonda e complessa** che delizia il palato e soddisfa i conoscitori più esigenti.



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **80** mesi ha raggiunto una complessità organolettica senza paragoni. La sua **friabilità è estrema**, con una pasta di un colore ambrato intenso, ancora più granulosa e ricca di cristalli minerali. Il **sapore è straordinariamente deciso e profondo**, ma sempre equilibrato, senza mai risultare piccante, una qualità che lo distingue nettamente dagli altri formaggi a lunghissima stagionatura. Gli aromi primari delle stagionature più giovani, come latte, yogurt e fieno, sono completamente evoluti, dando vita a un bouquet olfattivo incredibilmente ricco. **Emergono note di legno antico, affumicato, spezie intense e agrumi maturi, accompagnate da sfumature di frutta secca, cuoio invecchiato e cacao amaro**. Questo Parmigiano Reggiano **rappresenta il culmine della maestria casearia**, offrendo un'esperienza sensoriale unica, capace di stupire e soddisfare anche i palati più esperti ed esigenti.

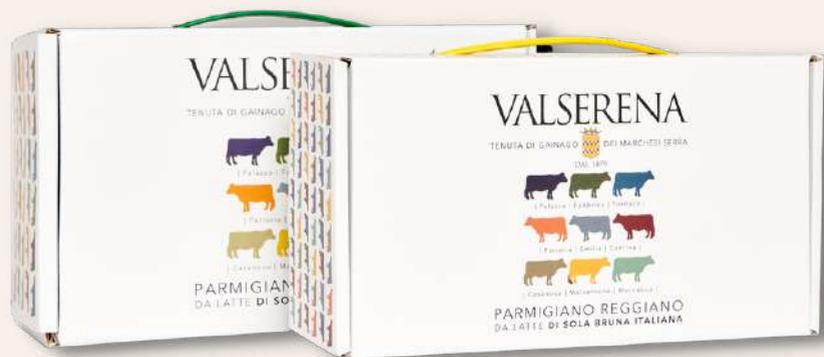




Box Parmigiano

Possibilità di ricevere le nostre valigette per valorizzare il prodotto:

- Valigetta grande, capienza fino a **3kg** di Parmigiano.
- Valigetta piccola, capienza **1kg** di Parmigiano.



Le nostre pezzature di Parmigiano

Pezzatura 300g



Pezzatura 500g



Pezzatura 700g



Pezzatura 1Kg



1/8 di forma sottovuoto



1/4 di forma sottovuoto



Forma intera



● Disponibile anche
mezza forma sottovuoto



Accessori



Tagliere in acacia



Grattugia a lima



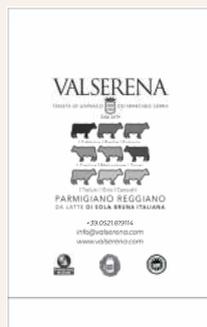
Assetta in acacia



Box Mucchine



Coltellino



Sacchetto Otene



Box Regalo

Box Premium



Un box che racconta la storia di Valserena e vi accompagnerà in un percorso con:

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g
- 5 confetture da abbinare nella degustazione
- Tagliere in acacia con manico
- Grattugia a lima per Parmigiano
- Coltellino per Parmigiano
- Depliant per abbinamenti

Box Fattoria



Box Fattoria che include:

- 2 punte di circa 700g di Parmigiano da 30 e 60 mesi
- Vasetto di miele millefiori di Gainago
- Caciottella
- Marmellatine di fichi e prugne
- Sacchetto di iuta con erba medica dei nostri campi
- Tagliere in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano



Box Riserva 60/80 mesi



Il Box include:

- 300g Parmigiano Antica Riserva 60 mesi
- 300g Parmigiano Antica Riserva 80 mesi
- Miele Millefiori di Gainago (100g)
- Tagliere in acacia Valsereana
- Coltellino Valsereana

Box Verticale



Il Box include:

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g, incartati
- Tagliere in acacia Valsereana
- Coltellino per Parmigiano



Il Cuore Valsereana



È la **porzione più pregiata** di tutta la forma: in quella posizione il formaggio esprime il massimo della **dolce bontà** Valsereana.

Da una selezione delle nostre forme viene estratta la parte centrale, detta Cuore (peso circa 690-750g).

La **maturazione centripeta** permette di sprigionare ed **esaltare al massimo** le qualità organolettiche di questo fantastico ed esclusivo prodotto.



Crema di Parmigiano



COMING SOON

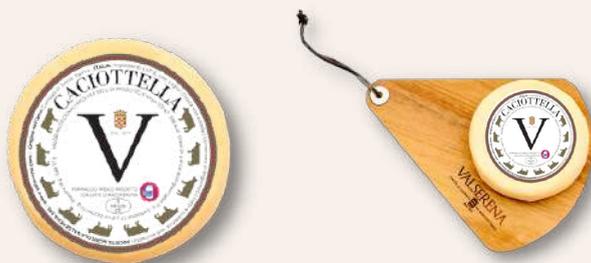


Altre Specialità

Caciottella



Caciotta Valserena (500g), prodotta con il latte appena munto delle nostre mucche (circa 20 giorni di stagionatura). Da consumare fresca come aperitivo, nelle tue insalate, oppure sulla piastra.



Burro



Burro Valserena (250g) prodotto con lo stesso latte Solo Di Bruna che usiamo per il nostro Parmigiano Reggiano. Appartiene alla categoria del **burro di qualità superiore**, con sapore autentico di panna fresca.



Yogurt Valsenera

Yogurt prodotto con **tradizionali ricette contadine**. E' fatto con latte **Solo Di Bruna** e confezionato in vasetti di vetro serigrafati. Disponibile in 5 diversi gusti.



Cremosi Valsenera

Dolci preparati seguendo le ricette tradizionali e prodotti con latte Solo Di Bruna, per gustare tutto il sapore di Valsenera.



**PANNA
COTTA**



**CREMA
CATALANA**



**BUDINO
AL CIOCCOLATO**



Lo sapete perché il Valsenera è speciale?

 *Dal 1879 Valsenera produce Parmigiano Reggiano nel caseificio più antico ancora in attività.*

 *È una filiera chiusa: allevamento, coltivazione dei terreni, mungitura, trasformazione del latte, vendita diretta al consumatore finale.*

 *La ricetta ha quasi 150 anni, tramandata di padre in figlio da sei generazioni.*

 *Il latte Di Sola Bruna, ricco di calcio e fosforo rende il Parmigiano Reggiano di una qualità unica.*

 *Le vacche nascono e crescono in Valsenera, nutrendosi dei foraggi aziendali, e possono pascolare in sette ettari a loro riservati.*

 *Il 10% della superficie di Valsenera è dedicato alla tutela della fauna e alla conservazione della flora tipica della zona.*

 *Il rispetto per la biodiversità è massimo, con attenzione crescente rivolta verso una specie in estinzione come le api.*

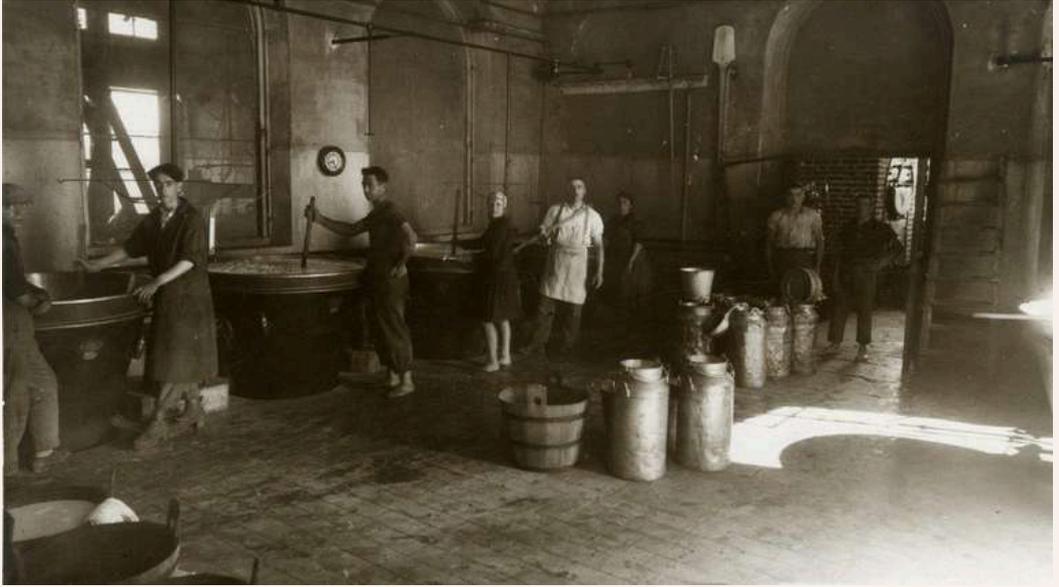
 *Sarà energeticamente autonoma entro 2 anni.*

 *Il packaging di tutti i prodotti è orientato al 100% alla sostenibilità.*

 *Perché il Parmigiano Reggiano Valsenera è semplicemente unico. Siamo stati i primi e vogliamo rimanere i migliori.*



Il nostro Caseificio nel 1900



Oggi





Strada Provinciale per Mezzani n° 2
43056 Gainago di Torrile - Parma
+39.0521.819114
info@valserena.com
www.valserena.com

