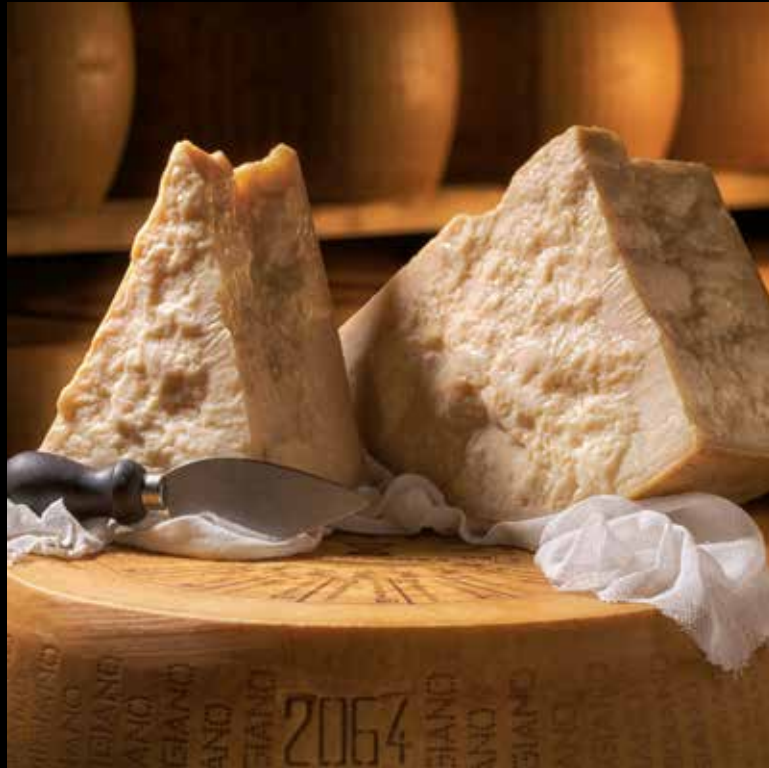


PARMA2064



PARMIGIANO
REGGIANO

www.2064.it



Parma2064

Dal 1979 diamo forma e sostanza al Parmigiano Reggiano Dop unendo tradizione e innovazione.

Questa è la nostra missione quotidiana.

La Cooperativa Casearia Agrinasciente sorge nel cuore della Food Valley, tra Soragna e Busseto (PR) ed è formata da 5 aziende agricole socie, con allevamento di bovine da latte.

Il nostro metodo mira a creare un prodotto naturale, grazie alla lavorazione del latte che proviene esclusivamente dai nostri allevamenti, tutti a conduzione familiare e collocati in un raggio di 10 km dal caseificio.

Nel tempo, con la competenza e la passione del casaro e seguendo fedelmente il disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop, sono stati raggiunti importanti livelli di qualità nelle diverse stagionature (12, 18, 24, 36 mesi e oltre) anche attraverso le certificazioni BRCS, Benessere animale, Iso 22005.

Vantiamo 16 premi, tra cui un Super Gold ai World Cheese Awards e da alcuni anni abbiamo ampliato l'offerta al consumatore, producendo Parmigiano Reggiano Certificato Halal.

Parma2064 - Since 1979 we have been giving shape and substance to Parmigiano Reggiano, combining tradition and innovation. This is our daily mission. Parma2064 is the brand of the Agrinasciente Dairy Cooperative, which is located in the heart of the Food Valley, between Soragna and Busseto (PR) - and is made up of 5 farms with dairy cattle breeding. Our method aims to create a natural product, thanks to the processing of milk that comes exclusively from our farms, all family-run and located within 10 km from the dairy. Over time, with the skill and passion of the cheesemaker and faithfully following the guidelines of the Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop, important levels of quality have been achieved in the various maturations (12, 18, 24, 36 months and beyond).

We boast 16 awards, including one super gold at the World Cheese Awards and for some years now, we have expanded our offer to the consumer, producing Parmigiano Reggiano Halal.

Parma2064 - Depuis 1979, nous donnons vie au Parmigiano Reggiano Dop, en alliant tradition et innovation. Il s'agit de notre mission au quotidien. La Coopérative laitière Agrinasciente, est située au cœur de la Food Valley, entre Soragna et Busseto (PR) - et composée de 5 exploitations agricoles spécialisées dans l'élevage de bovins laitiers. Notre méthode vise à créer un produit naturel, grâce à la transformation du lait qui provient exclusivement de nos exploitations à gestion familiale situées dans un rayon de 10 km de la laiterie. Au fil du temps, grâce à la compétence et à la passion de l'artisan fromager et au respect des réglementations du Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop, d'importants niveaux de qualité ont été atteints pour les différents affinages (12, 18, 24, 36 mois et plus), également grâce aux Certifications BRC, Bien-être animal et ISO 22005. Nous avons remporté 16 récompenses, dont le prix super gold aux World Cheese Awards, et nous avons élargi depuis quelques temps notre offre au consommateur en produisant du Parmigiano Reggiano certifié Halal.

PARMA2064 è il brand commerciale della Cooperativa Casearia Agrinascente s.a.c., nata negli anni 70'.

Oggi, le scelte aziendali imposte dal mondo, in continua evoluzione prevedono di:

- Internazionalizzarsi dal punto di vista commerciale;
- Differenziarsi nell'uso della comunicazione;
- Specializzarsi sul piano produttivo.

Ormai guardiamo al mondo, come mercato di riferimento, siamo presenti sul web e sui principali social media, senza trascurare i mezzi di comunicazione più tradizionali. Parma2064 è una realtà dinamica e impegnata da più di 40 anni a raggiungere elevati standard di qualità anche attraverso le certificazioni di prodotto.

Una realtà dinamica, dunque quella di Parma2064, impegnata ormai da più di 40 anni nel proporre in modo nuovo e appassionante un prodotto di antichissima tradizione.

PARMA2064 is the commercial brand of Cooperativa Casearia Agrinascente s.a.c., set up in the 70s.

In recent years, organisational efforts have focused on the needs of:

- becoming international on a commercial point of view;
- standing out on a communication point of view;
- specialising on a production point of view.

Now we look at the world, as a reference market, we are present on the web and on the main "social" sites, without neglecting the more traditional means of communication. We have expanded and differentiated the range of products offered to our customers, in part already available on the market and in part to study or realize.

Therefore Parma2064 is a dynamic business that has been active for more than 40 years in proposing an old traditional product in a new and passionate way.

PARMA2064 Est la marque commerciale de Cooperativa Casearia Agrinascente s.a.c., née dans les années 70.

Aujourd'hui, les choix de l'entreprise imposés par un monde en perpétuelle évolution prévoient de:

- S'internationaliser d'un point de vue commercial;
- Se différencier d'un point de vue de la communication;
- Se spécialiser d'un point de vue de la production;

Désormais, nous voyons le monde entier comme un marché de référence, nous sommes présents sur internet et sur les principaux réseaux sociaux, sans pour autant négliger les moyens de communication plus traditionnels. Nous avons élargi et différencié la gamme des produits offerts à notre clientèle, dont certains sont déjà disponibles sur le marché et d'autres sont en phase d'étude et de réalisation.

Parma2064 est donc une entreprise dynamique, qui s'engage depuis plus de 40 ans à proposer d'une manière nouvelle et passionnante un produit de l'ancienne tradition.



Il Parmigiano Reggiano di **12 mesi** di stagionatura è caratterizzato da un colore giallo paglierino, chiaro ed uniforme e da un gusto dolce e acidulo. Prevalgono nell'aroma note di latte fresco, panna, note vegetali di erba e verdura lessa.

Parmigiano Reggiano **12 months** old is characterized by a pale and plain straw-yellow color and a sweet and sour taste. Notes of fresh milk, cream, vegetable notes of grass and boiled vegetables overcome the aroma.

Le Parmigiano Reggiano affiné pendant **12 mois** se caractérise par une couleur jaune paille pâle et uniforme et un goût aigre-doux. Des notes de lait frais, de crème, des notes végétales d'herbe et de légumes bouillis prédominent dans l'arôme.



1/2



1/4



1/8



1/16



1/32



Il **18 mesi** di stagionatura ha gusto delicato con note ancora lattiche ed è un formaggio che si accompagna ai vini giovani, poco strutturati, meglio se frizzanti e rosati. Nel formaggio iniziano a vedersi i cristalli di tirosina dati dalla stagionatura.

The **18 months** of maturation has a delicate taste with still milky notes and it a perfect matching with young, not very structured wines, preferably sparkling and rosé. In the cheese the tyrosine crystals given by the seasoning begin to show.

L'affinage de **18 mois** a un goût délicat avec des notes encore lactiques et il est un fromage qui s'accorde bien avec des vins jeunes peu structurés, de préférence pétillants et rosés. Dans le fromage, les cristaux de tyrosine donnés par l'assaisonnement commencent à apparaître.



COOPERATIVA • SOCIALE
ARTICIOCC
B I R R I F I C I O



1/2



1/4



1/8



1/16



1/32



Di colore giallo paglierino, il Parmigiano Reggiano di **24 mesi** di stagionatura ha un buon impatto olfattivo e un gusto in equilibrio tra il sapido e il dolce; a livello aromatico prevalgono le note lattiche, arricchite da quelle di fiori, frutta fresca, frutta secca, pasticceria e spezie.

Straw-yellow in colour, Parmigiano Reggiano **24 months** old has a good olfactory impact and a balanced taste between savory and sweet; on an aromatic level the milky notes overcome, enriched by those of flowers, fresh fruits, dried fruits, pastry and spices.

Le fromage **24 mois** d'affinage a un couleur jaune paille et un saveur particulière, mais délicate, son arôme caractéristique présente des notes de lait aux nuances florales, de fruits frais et de fruits secs, ainsi que des notes pâtisseries et des mélanges d'épices.



COOPERATIVA · SOCIALE

 **ARTIFICIO**

BIRRIFICIO



Il **30 mesi** di stagionatura presenta un aroma di frutta secca, aroma di brodo di carne e spezie come la noce moscata. La scaglia si presenta solubile, molto friabile, e asciutta. Si suggerisce di abbinarlo ai secondi piatti, ideale con carpacci (sia di carne che di pesce) o sul roastbeef.

The **30 months** of maturation has an aroma of dried fruits, aroma of meat broth and spices such as nutmeg. The flakes are soluble, very crumbly, and dry. It is particularly suitable for main courses, ideal with carpaccio (both meat and fish) or roast beef.

Le fromage **30 mois** d'affinage présent un arôme de fruits secs, un arôme de bouillon de viande et d'épices comme la noix de muscade. Les copeaux de fromage sont très friables et secs. Il est particulièrement indiqué pour les plats principaux, idéal avec un carpaccio (de viande et de poisson) ou un rôti de bœuf.



Il Parmigiano Reggiano **36 mesi** ha un'elevata intensità olfattiva e spiccano sentori di spezie e di affumicato. Ha un colore giallo intenso che tende all'ambrato e cristalli di tirosina molto ben visibili.

Parmigiano Reggiano **36 months** old has an high olfactory intensity and hints of spices and smoke, with an intense yellow color that tends to amber and very clearly visible tyrosine crystals.

Le Parmigiano Reggiano **36 mois** d'affinage a une intensité olfactive élevée et des notes d'épices et de fumée se distinguent par une couleur jaune intense qui tend vers l'ambre et des cristaux de tyrosine très clairement visibles.



Il **60 mesi** di stagionatura ha un gusto pronunciato con note di spezie, frutta secca e brodo di carne. È un ingrediente ideale per paste ripiene e gratinate, e può essere gustato a fine pasto con frutta e miele. Un formaggio speciale, che ha conquistato una medaglia d'oro ai World Cheese Awards.

In the **60 months** old the taste is prominent with notes of spices, dried fruits and meat broth. It is an ideal ingredient for filled pasta and gratins, and can be enjoyed at the end of a meal with fruit and honey. A special cheese, which won a gold medal at the World Cheese Awards.

Le goût de **60 mois** d'affinage est prononcé avec des notes d'épices, de fruits secs et de bouillon de viande. Il est un ingrédient idéal pour les pâtes farcies et les gratins, et il peut être dégusté à la fin du repas avec des fruits et du miel. Un fromage spécial, qui a gagné une médaille d'or aux World Cheese Awards.



Produciamo Parmigiano Reggiano **Halal** dal 2016. Un prodotto che è accettato dalla religione musulmana e provvisto della certificazione halal. Oltre a rispettare il disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano, la produzione si distingue per alcune caratteristiche specifiche che riguardano tanto gli ingredienti – sia il caglio che il sale sono certificati halal – quanto alcune fasi di lavorazione in magazzino, svolte separatamente per le forme di formaggio halal, rispetto alle altre forme non halal.

We have been producing **Halal** Parmigiano Reggiano since 2016. It is appointed by the Muslim religion and provided with halal certification. In addition to complying with the regulations of the Parmigiano Reggiano Consortium, the production is distinguished by some specific characteristics concerning both the ingredients - the rennet and the salt are halal certified - as well as some processing in the warehouse, carried out separately for the halal cheese wheels, compared to the other non-halal.

Nous produisons du Parmigiano Reggiano **Halal** depuis 2016. Un produit accepté par la religion musulmane et équipé d'une certification halal. respecter les réglementations du Consortium Parmigiano Reggiano, la production se différencie par certaines caractéristiques spécifiques concernant à la fois les ingrédients - la présure et le sel sont certifiés halal - ainsi que certaines phases de traitement dans l'entrepôt, effectuées séparément pour les meules de fromage halal, par rapport aux autres fromage non halal.



1/2



1/4



1/8



1/16



1/32

halal
italia





Prodotto a denominazione di origine protetta (**D.O.P.**)

Certificazioni



Parmigiano Reggiano nel rispetto del disciplinare di produzione



Certificazione **Global Standard Food Safety**



Processo produttivo conforme alle leggi religiose islamiche



Certificazione **Benessere Animale**

2022-2023

World Cheese Awards a Newport - Galles (UK):
medaglia Silver per il Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

2021-2022

World Cheese Award ad Oviedo Asturias (SP):
medaglia Gold (stagionato oltre 40 mesi) e Silver (stagionato oltre 30 mesi).

2019-2020

World Cheese Award a Bergamo (IT):
medaglia Gold al Parmigiano Reggiano “Kosher”,
Silver al Parmigiano Reggiano “Organic” e Bronze per lo stagionato oltre i 40 mesi.

2018-2019

World Cheese Award a Bergen (NO):
medaglia Gold per lo stagionato 18 mesi e medaglia Silver per lo stagionato 24 mesi.

2017-2018

World Cheese Award a Londra (UK):
medaglia Bronze al Parmigiano Reggiano “Halal” (presentato in anteprima mondiale),
Silver per lo stagionato 24 mesi e Bronze per il 36 mesi e oltre.

2016

International Cheese Award a Nantwich (UK):
medaglia Silver e Bronze nella categoria formaggi pasta dura.

2016

Concorso Alma Caseus a Parma (IT):
medaglia Argento.

2015-2016

World Cheese Award a Birmingham (UK):
medaglia Gold e Super-Gold
(selezionato nei migliori 60 formaggi al mondo tra oltre 6500 partecipanti).

2014-2015

World Cheese Award a Londra (UK):
medaglia Gold (stagionato 24 mesi) e Bronze (stagionato 18 mesi).



Palmarès



www.2064.it

**COOPERATIVA CASEARIA AGRINASCENTE
S.A.C.**

SEDE LEGALE

Via San Michele Campagna, 22/E

43036 Fidenza PR

CF/PI 00574930343

Reg. Imp. PR 139900

Tel. +39 0524 520958

Cell. +39 340 4988050

SHOP@2064.IT | WWW.2064.IT

