

Granparma

*Queijos e Embutidos:
produção própria e importados*

Queijo tipo Grana

Uma viagem sensorial ao longo de nove séculos.

Suas origens remontam à Idade Média e são datadas em torno do século XII, nos mosteiros beneditinos e cistercienses da Emilia Romagna, que passaram a difundir a produção de um queijo duro, obtido através da transformação de leite em grandes caldeiras.

Feito artesanalmente, com os mesmos ingredientes de nove séculos atrás – leite, coalho e sal – de forma tradicional e com paixão e lealdade.

Natural, sem aditivos, com sabor e aroma únicos aos nossos sentidos.

Maturação de 12 a 24 meses





Queijo tipo Grana ralado da casca
De 500g a 5.000g
cód. **Q04**



Queijo tipo Grana Fracionado
200g
cód. **Q03**



Queijo tipo Grana Fracionado
300g
cód. **Q03**



Queijo tipo Grana Fracionado
500g
cód. **Q02**



Queijo tipo Grana Fracionado
1.000g
cód. **Q02**



Queijo tipo Grana
Meia Forma
cód. **Q01**



Queijo tipo Grana
Forma Inteira
cód. **Q01**

Presunto tipo Parma

Protagonista da cultura gastronômica italiana, se destaca por sua fragrância e delicadeza.

A atenção aos detalhes das antigas tradições, o equilíbrio de aromas e sabores e a qualidade da matéria-prima utilizada garantem a excelência absoluta do produto.

Saudável e natural, recebe olhares apaixonados dos amantes da boa mesa, que não o deixam faltar em nenhuma ocasião.

Obtido dos dois pernis posteriores de suínos.

Maturação de 12 a 24 meses.

Peso curado de 7 a 10 kg.



Presunto tipo Parma
Fatido
cód.: E25



Presunto tipo Parma
Fracionado
cód.: E13



Presunto tipo Parma
Desossado
cód.: E02



Presunto tipo Parma
com Osso
cód.: E01



Pancetta

Delicadas fatias que derretem na boca, ligeiramente rosadas e adequadamente maturadas, conforme a antiga tradição emiliana.

O clássico bacon com casca, livre de conservantes, curado naturalmente em nossas câmaras.

Obtido da parte central inferior gorda e magra de suínos.

Maturação de 4 a 6 meses.

Peso curado de 4 a 6 kg.



Pancetta Fatiada
cód.: E31



Pancetta Fracionada
cód.: E19



Pancetta Inteira
cód.: E08



Salame

Aroma e sabor que acariciam os sentidos.

Uma única fatia de salame faz você se sentir em boa companhia.

Um mimo para você e um bom motivo para reunir seus amigos.

Feito com carne de porco magra de primeira qualidade e gordura em proporções adequadas, deve sempre ser cortado em longas fatias transversais.

Maturação de 2 a 6 meses.

Peso curado de 0,5 a 1 kg.



Salame Fatiado
cód.: E33



Salame Fracionado
cód.: E21



Salame Inteiro
cód.: E10



Coppa

Macia, perfumada, saborosa.
Uma pequena delicadeza para ser
apreciada como e quando quiser.

Unicamente carne de porco e
especiarias. Paixão à primeira
mordida.

Obtido da parte anterior do
músculo do pescoço de suínos.

Maturação de 4 a 8 meses.

Peso curado de 2 a 4 kg.



Coppa Fatiada
cód.: E32



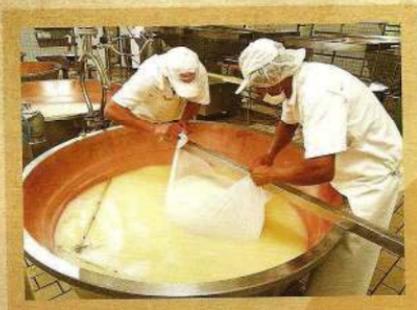
Coppa Fracionada
cód.: E20



Coppa Inteira
cód.: E09



Ciclo GranaParma



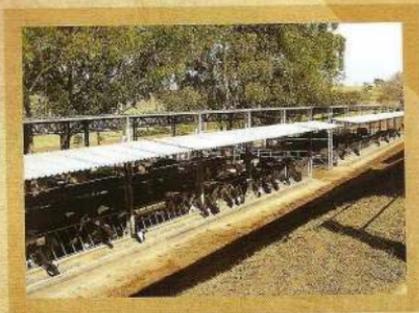
Todo o leite produzido é processado em laticínio próprio.

O queijo tipo grana passa por um período mínimo de maturação de 12 meses para que adquira as propriedades típicas deste produto, como sabor, aroma e granulação.



400 cabeças de gado da raça holandesa produzem 10.000 litros de leite por dia de excelente qualidade.

As melhores práticas de manejo são empregadas em nossos rebanhos.



A nutrição, a sanidade e o bem estar animal são devidamente controlados e acompanhados por médicos veterinários.

Nossas unidades de processamento seguem todas as normas técnicas exigidas pelo SIF.





Nossos produtos são naturalmente maturados em nossas câmaras, com características de umidade e temperatura controladas e específicas para cada tipo de embutido.



Ciclo completo na produção de suínos: gestação, maternidade, creche, recria e terminação.

500 matrizes das raças Large White, Landrace e Duroc garantem a produção mensal de 1.000 cevados, abatidos com idade superior a 10 meses e peso entre 160 e 180 kg.



O Grupo Granparma possui extensas áreas para o plantio dos grãos e forragens utilizados na alimentação dos animais. Praticamos, ainda, a rotação de culturas, visando a melhoria das características físicas, químicas e biológicas do solo.

