

Un'alimentazione tradizionale con pascolo e foraggi biologici di montagna, è alla base di tutta la nostra produzione. Il bestiame è curato con prodotti omeopatici per garantire l'assenza di residui farmacologici nel latte.

Lavorazione artigianale supportata da moderne tecnologie ed un'esperienza consolidata da quattro generazioni.

La famiglia Brugnoli

sarà lieta di accogliervi nella propria azienda dove potrete assistere a tutte le fasi di lavorazione del Parmigiano Reggiano, dall'alimentazione delle vacche alla trasformazione del latte; sarà a vostra disposizione anche una sala degustazione dove assaggiare ed acquistare i nostri prodotti.



AZIENDA AGRICOLA BRUGNOLI F.LLI
Vischeto, 131 - 43032 Bardi - Parma - Italia
Tel. e Fax +39 0525 71499

Tino - 348 3300953 | Enzo 347 4066108 | Mirko 347 5920699
Thomas - 333 6206217 | Iacopo 346 0610544
Federico 348 3431616
info@aziendabrugnoli.it - www.aziendabrugnoli.it
Facebook - Azienda Agricola Famiglia Brugnoli



L'azienda Brugnoli è disponibile alla collaborazione con i GRUPPI D'ACQUISTO SOLIDALE



AZIENDA AGRICOLA BRUGNOLI

Parmigiano Reggiano bio
dai monti di Bardi





*Dalla terra alla tavola
senza O.G.M.*

Un processo garantito nel rispetto dell'ambiente, degli animali e del consumatore. Coltivare la terra e alimentare gli animali secondo la pratica dell'agricoltura biologica ci ha permesso di tornare ad essere determinanti nelle scelte produttive, in quanto non ricerchiamo primati quantitativi bensì qualitativi. La salubrità di un territorio inalterato, le eccezionali condizioni di benessere in cui vivono gli animali ed una lavorazione accurata sono la combinazione che permette alla nostra Azienda di produrre un Parmigiano Reggiano biologico che si caratterizza per colore, profumo e gusto.



A Bardi, a 625 metri sul livello del mare, sulle montagne tra le province di Parma, Piacenza e la costa ligure, l'Azienda Agricola Brugnoli produce, stagiona e commercializza il suo Parmigiano Reggiano biologico.

Da generazioni la famiglia lavora sulle montagne di Bardi, uno splendido borgo medioevale che non manca di offrire uno straordinario viaggio tra natura e cultura. Qui, in una grandissima varietà di flora spontanea e officinale, boschi e sorgenti ancora intatte, conferiscono al formaggio un gusto intenso ed equilibrato.



La nostra storia

Incomincia con il padre Gino che negli anni 60, quando la montagna si spopolava, decise di rimanere ed investire sulla sua terra. All'inizio gli otto ettari coltivati bastavano a malapena per la famiglia sempre più numerosa ma in breve, con la moglie Romana, figura aggregante e punto di riferimento, diede vita a quello che è oggi l'azienda: una grande famiglia affiatata che lavora in serenità in un territorio incontaminato.