



Anolini parmigiani di carne, fatti a mano, in casa, realizzati con stracotto di carne, Parmigiano stravecchio e spezie, secondo la ricetta della città di Parma.

Una volta aperti devono essere conservati in frigorifero per 3-4 giorni.

I produttori sono il laboratorio artigianale «i du Rezdor» sito nel vecchio mercato della «Ghiaia» a Parma.

La tradizione vuole che gli anolini vengano consumati in brodo, da qui il termine «galleggianti», al quale aggiungere a fine degustazione un goccio di lambrusco.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 38/Kg. (acquisto minimo 1Kg pari a 6/8 porzioni)



Anolini parmigiani di formaggio, fatti a mano, in casa, realizzati solo con Parmigiano stravecchio, senza carne, secondo la tradizione che appartiene più che altro alle zone della bassa parmense.

Una volta aperti devono essere conservati in frigorifero per 3-4 giorni.

I produttori sono il laboratorio artigianale «i du Rezdor» sito nel vecchio mercato della «Ghiaia» a Parma.

La tradizione vuole che gli anolini vengano consumati in brodo, da qui il termine «galleggianti», al quale aggiungere a fine degustazione un goccio di lambrusco.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 38/Kg. (acquisto minimo 1Kg pari a 6/8 porzioni)



Torteli di erbetta, fatti a mano, in casa, realizzati con Parmigiano, ricotta ed erbe (biete e spinaci).

I produttori sono il laboratorio artigianale «i du Rezdor» sito nel vecchio mercato della «Ghiaia» a Parma.

La tradizione vuole che vengano conditi con abbondante burro e ricoperti da una abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

Per una più lunga conservazione il prodotto viene fornito secondo la tecnica dell'abbattimento della temperatura (prodotto fatto fresco, a mano, e poi immediatamente congelato a -18 gradi) che ne consente la permanenza in congelatore fino a 20 giorni.

PREZZO

Euro 12/confezione

(confezione da 20 pezzi, ideale per 2 persone)



Torteli di patate a pasta verde, fatti a mano, in casa, realizzati con Parmigiano e patate.

I produttori sono il laboratorio artigianale «i du Rezdor» sito nel vecchio mercato della «Ghiaia» a Parma.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito. Per una più lunga conservazione il prodotto viene fornito secondo la tecnica dell'abbattimento della temperatura (prodotto fatto fresco, a mano, e poi immediatamente congelato a -18 gradi) che ne consente la permanenza in congelatore fino a 20 giorni.

A noi piace degustarli con un ricco sugo di funghi porcini di Borgotaro.

PREZZO

Euro 12/confezione

(confezione da 20 pezzi, ideale per 2 persone)



Torteli di zucca, fatti a mano, in casa, realizzati con Parmigiano , zucca e amaretti.

I produttori sono il laboratorio artigianale «i du Rezdor» sito nel vecchio mercato della «Ghiaia» a Parma.

La tradizione vuole che vengano conditi con abbondante burro e ricoperti da una abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano ma sono ottimi anche con un buon sugo di salsiccia.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito. Per una più lunga conservazione il prodotto viene fornito secondo la tecnica dell'abbattimento della temperatura (prodotto fatto fresco, a mano, e poi immediatamente congelato a -18 gradi) che ne consente la permanenza in congelatore fino a 20 giorni.

PREZZO

Euro 12/confezione

(confezione da 20 pezzi, ideale per 2 persone)



Trippa alla parmigiana, il piatto tipico delle campagne del parmense, realizzato con le interiora del bovino. Da consumarsi previa leggera scaldatura sul fuoco magari con del pane comune e del lambrusco. Il produttore è l'azienda alimentare «Greci» o il laboratorio artigianale «I du Rezdor» di Parma, secondo disponibilità.

PREZZO

Euro 15/confezione da 800gr. (Euro 18.75/Kg)