



*Amiamo fare  
le cose per bene*



# La famiglia

Proseguendo la strada tracciata da Adelmo Taccetti, che dal 1954 produce a Firenze calzature artigianali con materiali rigorosamente italiani, Benit srl nasce e cresce grazie all'energia e alla visione innovativa del figlio **Paolo Taccetti**, noto imprenditore fiorentino. Oggi, con i figli di Paolo, Benedetta e Niccolò, l'azienda vede operativa la **terza generazione della famiglia**.

A maggio 2020, in piena emergenza COVID, la famiglia Taccetti acquisisce interamente le quote societarie del **Montauro, storico caseificio di produzione di Parmigiano-Reggiano**.

Con questa testimonianza di consapevolezza e fiducia nel **“made in Italy”**, la famiglia Taccetti rappresenta il punto centrale di un intrigante progetto che nel breve futuro renderà il Caseificio Montauro una realtà all'avanguardia e ancora più prestigiosa.



# Il Caseificio

Al Caseificio Montauro lavoriamo solo **latte proveniente da allevamenti a conduzione familiare** del territorio limitrofo dove, le bovine da latte rigorosamente certificate dalla filiera del **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, sono alimentate con metodo tradizionale: fieno, erba di prati permanenti antichi e cereali di prima qualità solo di origine italiana.





# Tradizione che guarda al futuro

La lavorazione degli ingredienti rispetta i più alti standard di produzione **rispettando al massimo le proprietà delle materie prime** in modo da ottenere un prodotto finale d'eccellenza. Ogni lavorazione è **espressione sia di tradizione che di evoluzione**, infatti le fasi produttive vengono aggiornate allineandosi con le più recenti tecnologie disponibili riducendo al minimo il loro impatto sull'ambiente.



# Dove

Il Caseificio Montauro è immerso nel verde delle colline che abbracciano Salsomaggiore Terme, nota località termale e 'Città della Salute'.

A testimonianza del legame col territorio, la famiglia Taccetti sceglie di **lavorare latte proveniente da allevamenti a conduzione familiare del territorio limitrofo** dove l'alimentazione delle bovine da latte beneficia dei prodotti naturali del territorio che le circonda.





# Al lavoro per il futuro

Nel nuovo progetto a cui stiamo lavorando, la cui realizzazione inizierà nella primavera 2022, ogni aspetto è studiato affinché ci sia il minore impatto ambientale possibile. Si guarderà all'ottimizzazione dell'utilizzo energetico e delle acque prevedendo la **produzione di energia green** tramite l'installazione di impianti fotovoltaici. Le acque utilizzate nelle varie fasi produttive verranno trattate in modo da essere riutilizzate per l'irrigazione del parco che circonderà l'intera struttura. Saranno previste **colonnine elettriche** per dare l'opportunità ai nostri ospiti di ricaricare la propria auto durante la visita al caseificio e si è avviato uno studio per organizzare **un parco green di ricarica** per i camion elettrici da utilizzare per la raccolta del latte.

# Salute e Bio Nop

L'antibiotico-resistenza ha un importante impatto sull'uomo, sugli animali e sull'ambiente, tanto che diventa sempre più difficile riuscire a curare le malattie infettive. Dal 1 gennaio 2021, abbiamo iniziato a produrre anche **Parmigiano-Reggiano MONTAUBIO BIO NOP** (National Organic Program - riconoscimento del prodotto biologico negli Stati Uniti), in quanto il latte utilizzato proviene da vacche allevate sulle più alte cime di Salsomaggiore e che **non sono mai state sottoposte a terapie antibiotiche fin dalla nascita** e la cui specificità è puntualmente certificata dall'Ente Agri BIO Cert.



A close-up photograph of a hand holding a large, round wheel of Parmigiano Reggiano cheese. The cheese has a tan-colored rind and a white, granular interior. A rectangular blue and white label is attached to the top left of the cheese, reading "PARMIGIANO" on the top line and "REGGIANO" on the bottom line. The background is dark and out of focus.

## Qualità ed eccellenza

Siamo orgogliosi produttori di una delle eccellenze italiane in campo alimentare caseario conosciuto in tutto il mondo: il **Parmigiano Reggiano DOP**.

Scrupolosamente controllato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano che ne certifica autenticità e qualità, il nostro formaggio offre a tutti la possibilità di vivere **un'esperienza di gusto di grande valore**.

Disponibile in formati per tutte le esigenze: dalla forma intera fino ad arrivare alle pezzature minori.

# I prodotti



Il nostro Parmigiano Reggiano è disponibile in **varie pezzature e tipologie** per incontrare al meglio il gusto di tutti.

Partendo dai tagli più piccoli (250g) fino alla forma intera e passando attraverso **diversi gradi di stagionatura**, sapore e qualità si mantengono intatti per offrire un'esperienza di gusto di alto livello, sia nella veste **tradizionale** che **Bio Nop** (marzo 2022).

Particolari sono le nostre **Limited Edition senza crosta**, disponibili nei tagli cuore intero (560g) e mezzo cuore (280g).



Str. Per Montauro, 220, 43039 Montauro PR  
t. +039 0524 572151  
[amministrazione@caseificiomontauro.it](mailto:amministrazione@caseificiomontauro.it)  
[caseificiomontauro.it](http://caseificiomontauro.it)

