

Caseificio  
**Montauro**  
2467

*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.



LEVANTE





# 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 circonda 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 MONTAURO 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.







# 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)