



Destination Gusto srl
Viale Carlo Espinasse, 163
20156 Milano
P.IVA 12240480967
info@destinationgusto.it
www.destinationgusto.it

Parmigiano Reggiano Bonat: il sapore autentico di una filiera agricola d'eccellenza

L'**Azienda Agricola Bonat** è una realtà a **gestione familiare** che, da oltre 40 anni, si dedica con passione alla produzione di Parmigiano Reggiano di altissima qualità. A guidarla oggi sono Giorgio e suo figlio Gianluca, che supervisionano ogni fase del ciclo produttivo: dall'allevamento delle mucche alla trasformazione del latte in formaggio, fino al confezionamento e alla spedizione in tutto il mondo.

Il segreto del gusto unico del Parmigiano Bonat è racchiuso nella sua **filiera a ciclo chiuso**: circa cento mucche di razza Frisone Italiana, nate e cresciute in azienda, si nutrono di **fieno di prato stabile centenario**, ricco di essenze naturali, oggi introvabili nei pascoli moderni. Questa alimentazione, unita a una lavorazione **artigianale rigorosa**, restituisce un formaggio genuino, dalla consistenza compatta, sapore dolce, profondo e persistente.

Ogni forma viene stagionata lentamente fino a 3 anni (o oltre) e rivalutata dagli esperti del Consorzio Parmigiano Reggiano. Il risultato? Un prodotto premiato 8 volte, tra cui un **primo premio assoluto**, amato dagli intenditori in Italia e nel mondo.

Le nostre offerte:

Dal 9 al 22 marzo 2026, approfitta di sconti esclusivi fino al 25%:

- ✓ **PARMIGIANO REGGIANO 16 MESI (3kg) → 70,40€ ~~88€~~ (-20%)**
- ✓ **PARMIGIANO REGGIANO 26/28 MESI (2kg) → 54,40€ ~~68€~~ (-20%)**
- ✓ **PARMIGIANO REGGIANO 26/28 MESI (3kg) → 76,88€ ~~102,50€~~ (-25%)**
- ✓ **PARMIGIANO REGGIANO RISERVA 36 MESI (2kg) → 65,60€ ~~82€~~ (-20%)**
- ✓ **DEGUSTAZIONE PARMIGIANO REGGIANO (1kg stagionatura 16 mesi + 1kg stagionatura 26/28 mesi + 0,5kg stagionatura 36 mesi) → 66,75€ ~~89€~~ (-25%)**

La spedizione è gratuita e verrà effettuata **entro 15 giorni** dalla data di termine della promozione. Porta a tavola l'eccellenza del vero Parmigiano Reggiano artigianale.

Istruzioni per l'acquisto:

- ▶ [Visita la pagina dedicata](#) e aggiungi il prodotto al carrello
- ▶ Lo sconto verrà applicato automaticamente al momento dell'acquisto
- ▶ Concludi l'ordine e ricevi comodamente a casa il tuo Parmigiano Reggiano Bonat