



Parmigiano Reggiano trekant 12 mnd DOP ØKO 150 g

Økologisk Parmigiano Reggiano. Tradisjonrik italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering. Laget på upasteurisert melk og animalsk løpe.

Parmigiano Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftens innbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Denne trekanten er laget av Parmigiano Reggiano som er modnet i minimum 13 måneder i 15–20°C. Før den legges til modning blir den stadig snudd, saltet og badet i saltvann, noe som bidrar til ostens fyldige smak og harde skorpe.

Produktnummer	907113
EPD-nummer	2830784
Antall i kartong	16



Parmigiano Reggiano er utmerket til dryss over pastaretter, supper, sauser og pizza. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnnværlig i det italienske kjøkken der den nærmest er å regne som et krydder.

Framstilt av rå melk.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk og veier fra 18–38 kg. Forbrukerbiter selges i forskjellige størrelser. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er hard, finkornet, og med få og små hull.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

