

Parmigiano Reggiano 30+ DOP ca 35 kg

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. Dette hjulet er en Parmigiano Reggiano modnet i minimum 30 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.

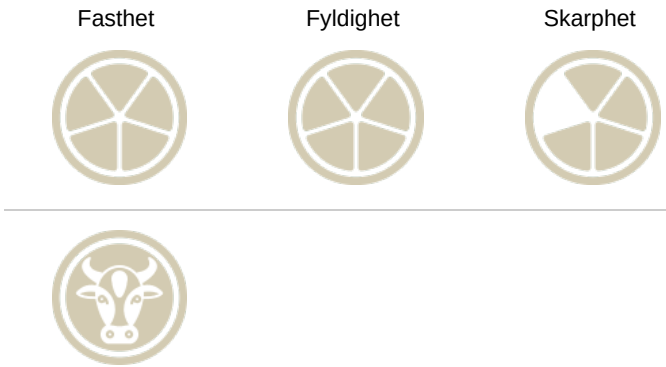
Produktnummer	907506
EPD-nummer	2838290
Antall i kartong	1

* 2 8 3 8 2 9 0 *

Parmigiano Reggiano er utmerket til dryss over pastaretter, supper, sauser og pizza. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnværlig 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. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er hard, finkornet, og med få og små hull. Den lange modningen gir en intens smak med innslag av krydder og tørket frukt, uten at det går utover den søte smaken av melk.



Oluf Lorentzen