

Parmigiano Reggiano 14 mnd DOP ca 4,5 kg

Det er kun Parmigiano Reggiano som regnes som ekte parmesan. Den lages i utvalgte provinser i Nord-Italia med upasteurisert melk, kuer fôret på gress eller høy, og uten tilsetningsstoffer. Denne varianten er lagret i minimum 14 måneder.

Parmigiano Reggiano er den ekte parmesanen. Den er en tradisjonell italiensk ost som kun produseres i Parma-, Reggio Emilia- og Modena-provinsen, samt visse utvalgte steder i Mantua og Bologna. I produksjonen brukes det bare upasteurisert melk fra disse områdene, og meieriene benytter utelukkende naturlig fermentert myse for å starte modningsprosessen. Kuene skal kun fôres med gress eller høy. Disse strenge retningslinjene beskyttes av Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. På grunn av de høye kravene til produksjonen blir osten produsert på samme måte i dag som for ni hundre år siden, med de samme ingrediensene og uten bruk av tilsetningsstoffer. Dette er ekte håndverk.

Produktnummer	907535
EPD-nummer	5457510
Antall i kartong	2

* 5 4 5 7 5 1 0 *

Parmigiano Reggiano er utmerket til dryss over pastaretter, supper, sauser og pizza. Den er også fin til gratinering. Denne typen ost er unnværlig i det italienske kjøkken og regnes nærmest som et krydder. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter. Passer utmerket sammen med en god balsamico.

Framstilt av rå melk.

Parmigiano Reggiano har en fyldig umamismak med både salt og sødme. Ved 14 måneders lagring har osten en mildere og friskere karakter, hvor den naturlige smaken av melk fortsatt kommer tydelig frem. Denne typen ost er unnværlig i det italienske kjøkken og regnes nærmest som et krydder.



22.11.2026

Oluf Lorentzen