

Parmigiano Reggiano 12 mnd DOP ØKO ca 4,5 kg

Det er kun Parmigiano Reggiano som regnes som ekte parmesan. Denne økologiske varianten lages i utvalgte provinser i Nord-Italia med upasteurisert melk fra økologisk landbruk. Den er lagret i 12 måneder, som er minimumskravet for Parmigiano Reggiano.

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	907536
EPD-nummer	5457536
Antall i kartong	2

* 5 4 5 7 5 3 6 *

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 12 måneders lagring har osten en mild og balansert smak, hvor den naturlige sødmen og de friske melketonene fortsatt kommer tydelig frem. Denne typen ost er unnværlig i det italienske kjøkken og regnes nærmest som et krydder.

