

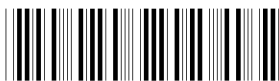


## Parmigiano Reggiano 12 mnd DOP ØKO ca 4,5 kg

### Tradisjonrik Italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering

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. Parmigiano-Reggiano Bio modnes i minst 12 måneder i 15–20 ° C. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann. Det er alt dette manuelle arbeidet som gjør at osten blir relativt dyr. Vi har også 2 forskjellige Reggiano i 4,0 kgs størrelse. Den ene er lagret i minst 22 måneder, og den andre i minst 30 måneder.

<b>Produktnummer</b>	907536
<b>EPD-nummer</b>	5457536
<b>Antall i kartong</b>	2



\* 5 4 5 7 5 3 6 \*

Parmigiano-Reggiano er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel- og risretter. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnnværlig i det italienske kjøkken der den nærmest er å regne som et krydder. Den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling- og svinekjøtt. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter.

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 finkornet og med få og små hull.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

