



## (Nytt nr 907592) Parmigiano Reggiano trekant 12

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. Parmigiano Reggiano modnes i minst 12 måneder i 15–20°C. Før den legges til modning blir den stadig snudd, saltet og badet i saltvann, noe som bidrar til ostens fylldige smak og harde skorpe.

**Produktnummer**

907593

**EPD-nummer**

5568126

**Antall i kartong**

16



\* 5 5 6 8 1 2 6 \*

Parmigiano Reggiano er utmerket til riving og 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. 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. Passer utmerket sammen med en god balsamico.

Framstilt av upasteurisert melk.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk. Denne varianten selges i 200 grams bit. Aromaen er krydret, aldri skarp, konsistensen er finkornet og med få og små hull.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

