



## Parmigiano Reggiano revet DOP 1 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 bedriftensinnbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Osten er modnet i 15–20°C i minst 12 måneder. 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.

**Produktnummer**

907598

**EPD-nummer**

6768352

**Antall i kartong**

10



\* 6 7 6 8 3 5 2 \*

Revet Parmigiano Reggiano er utmerket 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.

Framstilt av upasteurisert melk. Pakket i beskyttende atmosfære.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk. Aromaen er krydret, aldri skarp.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

