



Parmigiano Reggiano flak DOP 500 g

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 13 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

907599

EPD-nummer

6213334

Antall i kartong

4



* 6 2 1 3 3 3 4 *

Parmigiano Reggiano er utmerket til 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.

Framstilt av rå melk. Pakket i beskyttende atmosfære.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk og veier fra 18–38 kg. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er hard, finkornet, og med få og små hull.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

