



## Parmigiano Reggiano trekant 40 mnd DOP 200 g

Tradisjonrik italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering. Laget på upasteurisert melk og animalsk løpe, og modnet ekstra lenge.

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. Denne osten er en Parmigiano Reggiano modnet i minimum 40 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**

907589

**EPD-nummer**

6343701

**Antall i kartong**

12



\* 6 3 4 3 7 0 1 \*

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.

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.

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 hard, finkornet, og med få og små hull. Den lange modningen gir en intens smak med innslag av krydder og tørket frukt, uten at det går utover den søte smaken av melk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

