

Bilde  
kommer

## Parmigiano Reggiano 22+ DOP ca 35 kg

Tradisjonsrik 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 modnes i minst 22 måneder i 15-20 grader. 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** 907519  
**Antall i kartong** 1

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 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.

Framstilt av rå melk.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk og veier fra 18 til 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

