

Parmigiano Reggiano vacche rosse ca 4,85 kg

Det er kun Parmigiano Reggiano som regnes som ekte parmesan i Europa. Denne varianten er laget på upasteurisert melk fra den tradisjonelle Reggiana-rasen, også kjent som rød ku, og lagret i minimum 24 måneder.

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse produseres i Nord-Italia av melk fra Reggiana-rasen. Dette er den opprinnelige kurasen som ble brukt til produksjon av Parmigiano Reggiano for flere hundre år siden. Reggiana-kyrne finnes hovedsakelig i Reggio Emilia, og melken leveres til nøye utvalgte ysterier. Hver ku er registrert i egen stambok. På grunn av de høye kravene til produksjonen blir osten produsert etter tradisjonelle metoder, med de samme ingrediensene og uten bruk av tilsetningsstoffer. Dette er ekte håndverk.

Produktnummer	907542
EPD-nummer	6343727
Antall i kartong	1

6343727

Vacche Rosse passer spesielt godt sammen med syltet frukt, honning eller balsamico. Den kan spises alene, brukes i salater eller som ingrediens i ulike retter. Tradisjonelt serveres den sammen med perlende rødvin eller viner laget på malvasia-druen.

Framstilt av rå melk.

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse har en fyldig umamismak med både salt og sødme. Melken fra Reggiana-rasen gir osten et rikt og komplekst smaksbilde med lang ettersmak. Denne typen ost er unnværlig i det italienske kjøkken og regnes nærmest som et krydder.



Oluf Lorentzen