



Parmigiano Reggiano vacche rosse ca 4,85 kg

Italiensk fastost, perfekt til matlaging. Laget på upasteurisert melk fra rød ku / Reggiana-rasen.

Parmigiano Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftens innbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Vacche Rosso er lagret i minimum 24 måneder i 15–20°C. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann. Reggiana-rasen finnes i Nord-Italia etter at den ble importert på 300-tallet. Benediktinermunkene begynte å produsere Parmigiano Reggiano av melken fra disse røde kuene allerede for 800 år siden, og dette er den originale parmesan-kurasen. til Parmigiano Reggiano. Det siste århundret har rasen blitt mindre produktiv, og har gradvis blitt erstattet av mer lønnsomme raser. Reggiana-rasen sto lenge i fare for å bli utryddet, men takket være noen langsente oppdrettere har antallet økt igjen. Oppdrettsgårdene ligger hovedsakelig i Reggio Emilia, og melken leveres til nøye utvalgte gårder. Hver ku er registrert i en slektsbok.

Produktnummer 907542
EPD-nummer 6343727
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 unnnværlig i det italienske kjøkken. Den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling- og svinekjøtt. Vacche Rosse passer spesielt godt sammen med syltet frukt, honning eller balsamico. Den kan spises alene, i salat, eller som ingrediens i ulike retter. Tradisjonelt serveres den sammen med Lambrusco, men den passer også godt sammen med fyldige rødviner, eller viner laget på malvasia-drue.

Framstilt av upasteurisert melk.

Reggiana-rasen kjennetegnes av den røde fargen. Melken passer spesielt godt til produksjon av Parmigiano Reggiano på grunn av høyt innhold av kasein. Kaseinet i melken egner seg godt til modning, og derfor er ikke osten laget på Reggiana-melk klar for salg før den har ligget til modning i minimum 24 måneder. Dette gir osten en bedre smak og aroma. Melken gir osten en fyldig smak og en strågul farge.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

