

Parmigiano Reggiano stick 15 mnd DOP 125 g



Tradisjonrik 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 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 fyldige smak og harde skorpe. Denne er lagret i minimum 15 måneder.

Varenr.	907103-fpak
EPD nr.	994616
Antall i Dpak	16

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.

framstilt av rå melk. pakket i beskyttende atmosfære.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk. Denne stikken selges i 125 grams bit. Aromaen er krydret, aldri skarp, konsistensen er finkornet og med få og små hull.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

