

## Parmigiano Reggiano trekant 12 mnd DOP ØKO 150 g



### Økologisk Parmigiano Reggiano

Parmigiano-Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelses beskyttet og bedriftens innbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Parmigiano-Reggiano Bio modnes i minst 12 måneder i 15–20 °C. 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. Dette er en 150g forbruker bit.

Parmigiano-Reggiano er utmerket til rivning og dryss over pastaretter, supper, sauser, nuddel- og risretter. Den er også fin til gratinering. Denne type ost er unnnværlig 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 18–38 kg. Forbrukerbiter selges i forskjellige størrelser. Aromaen er krydret, aldri skarp og konsistensen er finkornet og med få og små hull.