

Parmigiano Reggiano 22+ DOP 2,5 kg



Berømt italiensk fastost, perfekt til matlaging

Parmigiano Reggiano er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftensinnbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Parmigiano-Reggiano modnes i minst 22 mnd. 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.

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. Aromaen er krydret, aldri skarp konsistensen er finkornet og med få og små hull.