



(S) Parmigiano Reggiano revet 12 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 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 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.

framstilt av upasteurisert melk. pakket i beskyttende atmosfære.

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.

Varenr.	907595
EPD nr.	
Antall i kartong	280

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

