



Parmigiano Reggiano trekant 30 mnd DOP 150 g

Tradisjonrik italiensk fastost, perfekt til matlaging og gratinering. Laget på upasteurisert melk og animalsk løpe.

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 minimum 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 trekanten er lagret i minimum 30 måneder.

| | |
|-------------------------|---------|
| Produktnummer | 907110 |
| EPD-nummer | 5568118 |
| Antall i kartong | 8 |



* 5 5 6 8 1 1 8 *

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 upasteurisert 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 hard, finkornet, og med få og små hull. Den lange modningen gir en intens smak med innslag av krydder og tørket frukt, uten at det går utover den søte smaken av melk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

