



Parmigiano Reggiano 22+ DOP ca 2,5 kg

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 bedriftsensinnbrente 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 osten er lagret i minimum 22 måneder.

Parmigiano Reggiano er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser og pizza. 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. Passer utmerket sammen med en god balsamico.

Framstilt av rå melk.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk. Aromaen er krydret, aldri skarp konsistensen er finkornet og med få og små hull.

Produktnummer	907533
EPD-nummer	5451653
Antall i kartong	4



* 5 4 5 1 6 5 3 *

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

