



## Parmigiano Reggiano revet DOP 1 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 bedriftensinnbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Osten er modnet i 15–20°C i minst 12 måneder. 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.

Revet Parmigiano Reggiano er utmerket 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.

Framstilt av upasteurisert melk. Pakket i beskyttende atmosfære.

Parmigiano Reggiano er i utgangspunktet sylindrisk. Aromaen er krydret, aldri skarp.

**Produktnummer** 907598

**Antall i kartong** 10

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

