



## Parmigiano Reggiano trekant 12 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 minst 12 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.

Produktnummer	907588
EPD-nummer	6243976
Antall i kartong	10



\* 6 2 4 3 9 7 6 \*

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. Denne varianten selges i 150 grams bit i trekantform. Aromaen er krydret, aldri skarp, konsistensen er finkornet og med få og små hull.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

