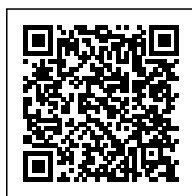




**PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP 1KG CAVOLA
36M LAGRAD
SKU: 2061**



Mondial Fromage Tours 2023 - GULD Medalj

Mountain Quality D.O.P. 30%

Bergsparmesan lagrad 36 månader.

ca 1 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mondial Fromage Tours 2023 - GULD Medalj

Volym: 1 kg

Mjolk: Komjolk, från kor som betar på 700 meters höjd.

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 36 månader. *Naturligt laktosfri* - Laktosen bryts ner helt av naturliga mjölksyrabakterier. Resultatet blir *<0,01 g laktos per 100 g* (i princip noll)

Karaktär: Måttligt smulig och kornig, med ett mjukt, halmgult innandöme. Intensiv doft med toner av ros och viol och en rund, kraftig smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.

Upptäck 5 skäl att välja

Parmigiano Reggiano di Montagna 993

1. Mjolk från bergsbeten och bergshö
I bergen kommer mjölken från ängar rika på naturliga essenser och från noggrant utvalt hö. Det är här den aromatiska komplexiteten i vår Parmigiano tar sin början.
2. Hela produktionskedjan i bergen
Från ladugården till mejeriet och vidare till lagringen: varje steg sker i bergen.
En kort, sammanhängande och kontrollerad kedja.
3. Djurvälstånd och daglig omsorg
Djurens välbefinnande är en självklar del av vårt arbetssätt: ständig uppmärksamhet, omsorg





och respekt.

För en stor ost börjar alltid med ett ansvarsfullt jordbruk.

4. Traditionell tillverkning

Varje osthjul är resultatet av uråldriga hantverk och långsamma processer.

Tradition, erfarenhet och precision: i bergen finns inga genvägar.

5. Unik smak: naturlig sötma

Vårt kännetecken är en rund, harmonisk och elegant smak.

En naturlig sötma som gör Parmigiano 993 igenkännbar redan vid första tuggan.





Ingredienser: **komjolk***, salt, löpe. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1675 kJ / 403 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 36 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 36 månader. Det kan man inte göra med all Parmigiano. Man måste ha den rätta mjölken, d v s mjölken måste ha en hög halt av kasein samt vara rik på mineraler och protein. På över 700 meters höjd är fodret helt annorlunda än på låg-slätten, detta märks sedan på mjölken och i slutändan på osten.

Den får en intensiv doft med toner av ros och viol med en rund, kraftig smak. Det är detta som skiljer Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP från ordinär Parmigiano Reggiano.

Servera den rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.

Italienska smaker sedan 1999



Parmigiano Reggiano DOP - Caseificio di Cavola

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 30-36 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 30-36 månader. Det kan man inte göra med all Parmigiano. Man måste ha den rätta mjölken, d v s mjölken måste ha en hög halt av kasein samt vara rik på mineraler och protein. På över 700 meters höjd är fodret helt annorlunda än på lågslätten, detta märks sedan på mjölken och i slutändan på osten.

Den får en intensiv doft med toner av ros och viol med en rund, kraftig smak. Det är detta som skiljer Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP från ordinär Parmigiano Reggiano.

Servera den rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.





Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELID: 3002
 Volym: 3 kg
 Mjölka: Komjölka, från kor som betar på 700 meters höjd.
 Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30-36 månader.
 Karakter: Måttligt smulig och koag, med ett mjukt, hälsigt utseende.
 Intensiv doft med toner av ros och viol och en rund, kraftig smak.
 Servering: Rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.




	per 100 g
Energi	1675 kJ / 403 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

Molino
 Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 2127 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

