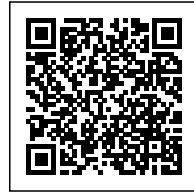


Italienska smaker sedan 1999



PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP 24M CA 2KG
CAVOLA

SKU: 2058



Bergsparmesan lagrad 24 månader.

World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal

World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal

Mountain Quality D.O.P. 30%

ca 2 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal

World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal

Volym: 2 kg

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

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader.

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.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **komjök***, 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 20 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 20 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 24 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 24 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.

Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELNO: 2018
Volym: 2 kg
Mjölke: renmjölke, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader.
Karakter: Mjälligt smält och korrig, med ett mjukt, halvtvätt uttryck.
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.

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

