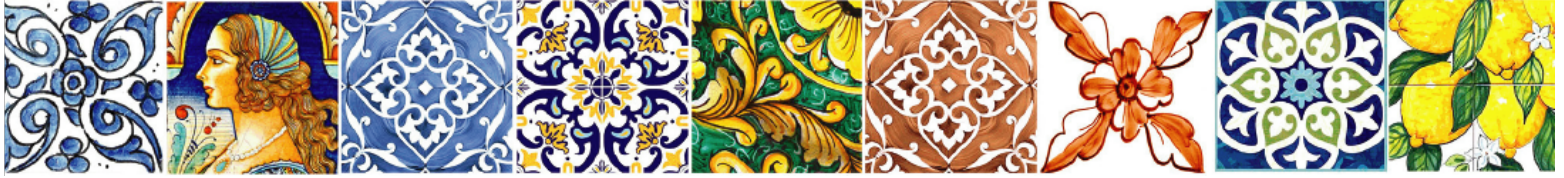
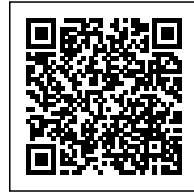


# Italienska smaker sedan 1999



PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA 2KG KO  
24M LAGRAD  
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

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

**Typ av Parmigiano Reggiano:** Lagrad 24 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. Mjölk 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.



# Italienska smaker sedan 1999



## 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.



# 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**

ARTIKEL-ID: 2018  
Volym: 2 kg  
Mjölke: renmjölke, från kor som betar på 700 meters höjd.  
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader.  
Karakter: Måttligt 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

