

Italienska smaker sedan 1999



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

SKU: 20601



Mountain Quality D.O.P. 30%
Bergsparmesan lagrad 24 månader.
Mezzaluna ca 2 kg
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Volym: ca 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.
4. Traditionell tillverkning
Varje osthjul är resultatet av uråldriga hantverk och långsamma processer.



Italienska smaker sedan 1999



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	1671 kJ / 402 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 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.

Mezzaluna - "hjärtat" av Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP - ♠

Italienska smaker sedan 1999

Parmigiano Reggiano DOP - Caseificio di Cavola

MEZZALUNA 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.

MEZZALUNA Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELNR 20023
Volym: ca 2 kg
Mjölke: renmjölke från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader.
Karaktär: Mjälligt smuligt och korrig med ett mjukt, halvgrött uttryckande. 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.

energi	1671 kJ / 402 kcal
fett	30,0 g
kolhydrater	0,0 g
protein	32,0 g
salt	1,6 g

Information: ingrediens, utl. öpn.
Frysning: +4°C / +8°C. Se tillföres uttryckning.

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

