

PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA CA 4KG KO 30M LAGRAD

SKU: 2051

Parmigiano Reggiano lagrad 30 månader
ca 4 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Parmesan ost lagrad 30 månader
Mondial Fromage Tours 2023 – GULD Medalj
Volym: ca 4 kg
Mjölk: Komjölk, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30 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. Djurvälfärd 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: **komjölk***, 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 behöver ingen presentation. Under hela dess nio århundraden långa historia fram till nu har bearbetning och ingredienser förblivit oförändrade. Vår Parmigiano Reggiano tillverkas dagligen med ett noggrant öga på tradition, bakgrund och det omgivande produktionsområdet.
Parmigiano Reggiano är 100 % naturlig och fri från tillsatser: dess långa mognad kräver inga konserveringsmedel.
Utfodringen av våra mjölkkor innebär lokalt odlat foder och genuin respekt för det omgivande området. Korna mjölkas två gånger om dagen, enligt vår niohundraåriga tradition.
VÅR PARMIGIANO REGGIANO DOP
Sedan 1967 har vi passionerat producerat Parmigiano Reggiano DOP (skyddad ursprungsbeteckning), för att hedra traditionen och vår koppling till lokalt territorium. Genom att endast använda färsk mjölk av hög kvalitet från våra medlemmar erbjuder vi ett brett utbud av lagringsalternativ och biologisk mångfald, var och en med unika och intensiva smaker.
Vårt engagemang för djurens välbefinnande och hållbarhet gör att vi kan tillverka hantverksost som uppfyller de högsta kvalitetsstandarderna och tillgodoser behoven hos moderna konsumenter.

