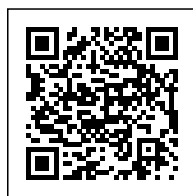




**PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA CA 4KG
KO 30M LAGRAD**

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

Mjolk: Komjolk, 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. 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.





