

Italienska smaker sedan 1999



**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

Mjök: Komjök, från kor som betar på 700 meters höjd.

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30 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.

Upptäck 5 skäl att välja

Parmigiano Reggiano di Montagna 993

1. Mjök 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.



Italienska smaker sedan 1999



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **komjolk***, 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 mjölkcor 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 konsumenterna.

Italienska smaker sedan 1999

Parmigiano Reggiano DOP - Caseificio di Cavola

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 30-36 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 30-36 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 lågläntan, detta märks sedan på mjölken och i skulandran 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 ordinar Parmigiano Reggiano.

Servera den rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.

Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELID: 2012
Vägen: 0 kg
Mjölke: Korpulenta, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30-36 månader.
Karakter: Måttlig smält och krossad med en rund, kraftig smak.
Innehåller dock smält linser av ros och viol och en rund, kraftig smak.
Servering: Rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.

Nettovikt	1000 g
Uppskattad 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

Regiometer: Anapila, s.r.l. SpA.
Förvaras: 10°C - 14°C. 1000 g netto i förpackning.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

