

PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA 4/5KG KO 13M LAGRAD

SKU: 11113

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality
Lagrad 13 månader
ca 4/5 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Volym: ca 4/5 kg
Mjölk: Komjölk, från kor som betar på 700 meters höjd. Mountain Quality
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 13 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. Det är detta som skiljer Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP från ordinär Parmigiano Reggiano.
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
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 12/13 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 12-13 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 lågslätten, detta märks sedan på mjölken och i slutändan på osten.