

PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA 250G VAC RUMSTEMPERERAD KO 24M LAGRAD

SKU: 13556

Parmigiano Reggiano di Montagna 993
250 g
Vakuumförpackad Parmigiano Reggiano DOP som kan förvaras i rumstemperatur i upp till 9 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.

PRODUKT BESKRIVNING
Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 24 månader
Volym: 250 g
Mjölk: Komjölk, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader. Vakuumförpackad. Kan förvaras i rumstemperatur i 9 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	1675 kJ / 403 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 di Montagna 993
Volym: 250 g
Mjölk: Komjölk, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader. Vakuumförpackad. Kan förvaras i rumstemperatur i 9 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.