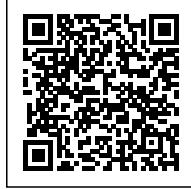


Italienska smaker sedan 1999



PARMIGIANO REGG. MOUNTAIN QUALITY 24 M 250G RUMSTEMP

SKU: 13556



Parmigiano Reggiano di Montagna 993

Volym: 250 g

Mjolk: Komjolk, från kor som betar på 700 meters höjd.

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader. Vakuumpförpackad. 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.

PRODUKT BESKRIVNING

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 24 månader

Vakuumpförpackad 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.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **komjök***, 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

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

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader. Vakuumpförpackad. 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.

