

PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA TAGLIO CERIMONIA CA 20KG KO 13M LAGRAD

SKU: 11171

Det här är en produkt som vi vanligtvis inte har i vårt ordinarie sortiment. Om den finns tillgänglig kan den köpas, men om ni önskar köpa den regelbundet, vänligen kontakta er säljare eller skicka ett mejl till info@ilmolino.se
Parmigiano Reggiano Mountain DOP Taglio CERIMONIA
Vikt ca 20 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mondial Fromage Tours 2023 – GULD Medalj

Volym: Halvt hjul ca 20 kg
Mjölk: Komjölk, från kor som betar på 700 meters höjd.
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.
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.