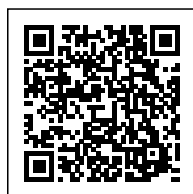




PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA 1KG KO
24M LAGRAD
SKU: 13429



Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader. 1 kg

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

World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal

World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal

PRODUKT BESKRIVNING

World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal

World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal

Volym: 1 kg

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

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 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. 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.



