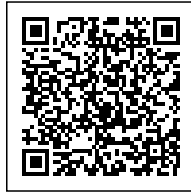




**PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP CAVOLA 1KG
24M LAGRAD KO RIVEN**

SKU: 2137



Färdigriven. Bergsparmesan lagrad 24 månader.

1 kg

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Bergsparmesan lagrad 24 mån. Färdigriven. *Naturligt laktosfri* - Laktosen bryts ner helt av naturliga mjölksyrabakterier. Resultatet blir *<0,01 g laktos per 100 g* (i princip noll)

1 kg

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.







Ingredienser: **komjök***, salt, löpe. *Ursprungsland: Italien

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1571 kj / 402 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

