

Italienska smaker sedan 1999



Parmigiano Reggiano DOP - Caseificio di Cavola

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 30-36 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 30-36 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 lågslätten, 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.



Ingredienser: **komjolk**, salt, löpe.
Förvaras: i kyl + 4°C / + 8°C. Bäst före: se förpackning.

Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELNR: 2061

Volym: 1 kg

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

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30-36 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.

NÄRINGS DEKLARATION 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
Fibrer	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g



molino

Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se