

20 years of Italian Food Experience



Parmigiano Reggiano DOP - *Caseificio di Cavola*

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 40 månader - Riven

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 40 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 lasagne och pasta.



Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP / 32%

ARTIKELNR: 13337

Volym: 60 g

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

Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 40 månader. Färdigriven.

Karaktär: Halmgul. intensiv doft med toner av ros och viol och en rund, salt, kraftig smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till lasagne och pasta.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1671 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

Ingredienser: **komjolk**, salt 1,5-2,0%), löpe. Förvaras i kyl +4°C / +8°C. Öppnad förpackning bör konsumeras inom 7 dagar. Bäst före: se förpackning.

ilmolino

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