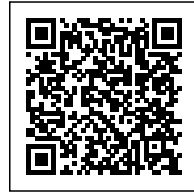


Italienska smaker sedan 1999



**PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP 30/36M CA 1KG
CAVOLA**

SKU: 2061



Mondial Fromage Tours 2023 - GULD Medalj

Mountain Quality D.O.P. 30%

Bergsparmesan lagrad 30-36 månader.

ca 1 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mondial Fromage Tours 2023 - GULD Medalj

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.



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION 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
Fiber	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 36 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 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 låg-slätten, 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.

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 låg-slätten, 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.

Parmigiano Reggiano Mountain Quality DOP

ARTIKELID: 3002
Volym: 3 kg
Mjölka: Komjölka, från kor som betar på 700 meters höjd.
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 30-36 månader.
Karakter: Måttligt smulig och koag, med ett mjukt, hälsigt utseende.
Intensiv doft med toner av ros och viol och en rund, kraftig smak.
Servering: Rumstempererad. Passar utmärkt till antipasti och hyvlad över sallad och pasta.

	ENERGI	FETT	KOLHYDRATER	PROTEIN	SALT
per 100 g	1675 kJ / 403 kcal	30,0 g	0,0 g	32,0 g	1,6 g

*Angivna mängder uttryckta i 100 g.
Förpackning: +FC i +FC. Se till den uttryckta mängden.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 2127 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

