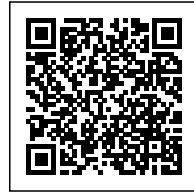


# Italienska smaker sedan 1999



PARMIGIANO REGGIANO MOUNTAIN QUALITY DOP 20/24M CA 2KG  
CAVOLA

SKU: 2058



Bergsparmesan lagrad 20-24 månader.

**World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal**

**World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal**

Mountain Quality D.O.P. 30%

ca 2 kg

**Priset avser per kg**

## PRODUKT BESKRIVNING

**World Cheese Award 2024-2025 - Gold Medal**

**World Cheese Award 2022-2023 - Gold Medal**

**Volym:** 2 kg

**Mjök:** Komjök, från kor som betar på 700 meters höjd.

**Typ av Parmigiano Reggiano:** Lagrad 20 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
Fibrer	0,0 g
Protein	32,0 g
Salt	1,6 g

## Parmigiano Reggiano DOP Mountain Quality 20 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 20 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 24 månader

En storslagen smakupplevelse. Vår Parmigiano Reggiano är lagrad 24 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**

ARTIKELNO: 2018  
Volym: 2 kg  
Mjölke: renmjölke, från kor som betar på 700 meters höjd.  
Typ av Parmigiano Reggiano: Lagrad 24 månader.  
Karakter: Måttligt smält och korrig, med ett mjukt, halvtvätt uttryck.  
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.

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

