

Parmigiano Reggiano 24 mån



Hård dessertost

En av världens mest kända ostar! Den görs av halvskummad, opastöriserad komjolk där ostmassan värms upp till pastöriseringsnivå vid två tillfällen. Parmesan tillverkas av en blandning mellan morgon- och kvällsmjölken. Den har en torr, gryning konsistens och en fruktig, ljuvlig smak! Använd den som både dessertost och till matlagning. Denna har 24 månaders lagring.

BESTÄLLNINGSVARA

INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	2439
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	4x2,0 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, löpe

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1633 kJ 392 kcal
Fett	28 g
varav mättat fett	19 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	33 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Dessertost, matlagning mm

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjolk