

Parmesan Reggiano DOP 15 månd 2x4,5 kg



Hård dessertost

En av världens mest kända ostar! Den görs av halvskummad, opastöriserad komjölk där ostmassan värms upp till pastöriseringsnivå vid två tillfällen. Parmesan tillverkas av en blandning mellan morgon- och kvällsmjölk. Den har en torr, gryning konsistens och en fruktig, ljuvlig smak! Använd den som både dessertost och till matlagning. Denna är lagrad 15 månader.

INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	1950
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	2x4,5 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, löpe

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1671 kJ 402 kcal
Fett	30 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	32 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Dessertost, matlagning mm

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjölk