

Ser Parmigiano Reggiano DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Parmigiano Reggiano jest to ser twardy wytwarzany z mleka krów pasących się na apenińskich pastwiskach, żywiących się świeżą trawą i ziołami. Dojrzały ser ma drobnoziarnistą, lekko łuskowatą strukturę i charakteryzuje się delikatnym, korzennym aromatem. Jego produkcja jest kontrolowana przez konsorcjum Parmigiano-Reggiano.

Sugestie

„Król” wśród włoskich serów, może być podawany w nieregularnych kawałkach, w płatkach lub tarty w formie wiórków. Okres dojrzewania tego sera nie może być krótszy niż 24 miesiące.

[Przeczytaj więcej o parmezie!](#)

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:



SKŁADNIKI: Krowie mleko, podpuszczka, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępny 24 miesięczny w całości około 32 kg, połowa lub w kawałkach około 1 lub 4 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy