Ser Parmigiano Reggiano DOP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania

Bez glutenu

Opis

Parmigiano Reggiano to twardy ser podpuszczkowy 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 wyrazistym mlecznym i lekko korzennym aromatem. Jego produkcja jest kontrolowana przez konsorcjum Parmigiano-Reggiano. „Król" wśród włoskich serów, może być podawany w nieregularnych kawałkach, w płatkach lub tarty w formie wiórków. Okres jego dojrzewania nie może być krótszy niż 24 miesiące.

Sugestie

Doskonały do wzbogacania smaku niezliczonej ilości potraw, od makaronów, risotto, ravioli, lasagne, po zupy i pizzę.

Przeczytaj więcej o parmezanie!

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser twardy podpuszczkowy dojrzewający z mleka krowiego
Charakterystyka:	twardy, podpuszczkowy, dojrzewający 24 miesięcy, do ścierania

Smak:	wyrazisty, mleczny, lekko korzenny
Składniki:	MLEKO krowie (nie zawiera laktozy), sól, podpuszczka.
Masa netto:	Krąg około 32 kg, połowa kręgu lub kawałki od min. 1 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +4° C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1671 kJ / 402 kJ
Tłuszcze:	29,7g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19,6g
Węglowodany:	0g, w tym cukry 0g
Białka:	32,4g
Sól:	1,6g

Alergeny

MLEKO krowie (nie zawiera laktozy)