

Äkta parmesanost

Vår otroligt fina och smakrika Parmigiano Reggiano tillverkas sedan generationer av ett litet familjeföretag i norra Italien. Den är lagrad i 30 månader och innehåller bara naturliga råvaror – inga tillsatser, inga e-nummer. Det här är helt enkelt ostarnas kung!



300 g, handförpackad parmesan, 130 kr

Parmigiano Reggiano är en klassisk italiensk hårdost som tillverkas på samma sätt idag som för 900 år sedan – för hand och under noggranna kontroller.

Äkta parmesanost garanterar att du äter en naturlig produkt av högsta hantverkskvalité, helt utan tillsatser och e-nummer.

Vår parmesanost har lagrats i 30 månader och är därför märkt med guldstämpel, vilket ytterligare visar på den höga kvalitén.



Säljargument Margi Parmigiano Reggiano

- Äkta Parmigiano-Reggiano D.O.P (skyddad ursprungsbeteckning).
- Lagrad i 30 månader – bättre kvalitet och smakupplevelse.
- Handgjord enligt gammal tradition och noga kontrollerad.
- Tillverkas på naturligt sätt, helt utan tillsatser och e-nummer.
- Rik på protein, vitaminer, kalcium – bra för barn och idrottare.
- Laktosfri tack vare den långa lagringstiden.
- God på ostbrickan, på sallader, pasta och gratänger och i matlagning.



PARMIGIANO
REGGIANO



Det är bara ostar som tillverkas i regionen Emilia-Romagna i norra Italien, av mjölk från kor som betar i regionen, som får kallas Parmigiano Reggiano.

