



## ■ ■ PARMIGIANO REGGIANO DOP

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 22 Monate gereift, feste und leicht ölige Rinde, edler strohgelber Teig mit kristalliner und feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, frischer Geschmack mit aromatischer Würze und komplexen Nuancen nach Heu, Butter und Sahne. Ein Genuss als Solist oder als Zutat in der italienischen Küche.

**Parmigiano Reggiano DOP** Er ist der Superstar der italienischen Käsewelt und wird auch oft als König der italienischen Käse bezeichnet. Sein reicher und intensiv würziger Geschmack, der gleichzeitig auch weich und gefällig ist, begeistert Feinschmecker in der ganzen Welt. Als „Parmesan“ ist er in geriebener Variante die typische Zutat für Pasta Gerichte. Unser Casa di Pietro Parmigiano Reggiano stammt von einer familiengeführten Käserei, welche in Italien für ihre hochwertige Qualität renommiert ist.

<b>Herkunft</b>	Emilia Romagna/ Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 32 %
<b>Geschmack</b>	exquisit würzig
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 4 kg x 1   ca. 2 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	424455   424553
<b>Weinempfehlung</b>	Trockene gereifte Weißweine, gereifte Rotweine

