



## ■ ■ PARMIGIANO REGGIANO D.O.P

Ein Ursprungsgeschützter Hartkäse aus Kuhrohmilch: kräuterreiche Weiden bestimmen die hohe Milchqualität, bis zu extremer Reife affiniert. Je nach Alter ist der Teig fest bis kristallin und durchzogen von Reifekristallen. Der Geschmack reicht von intensiv reichhaltig bis vollmundig-würzig.

**Essentielles Lebensmittel** Parmigiano Reggiano ist dank seiner besonderen Textur, seines feinen Aromas und exklusiven Geschmacks ein Protagonist der guten Küche. In kleine Stücke geschnitten ist er nicht nur ein idealer Begleiter für frische Früchte, Trockenobst oder Aceto Balsamico, sondern veredelt insbesondere auch den Geschmack von Suppen, Salaten und Hauptgerichten. Daher ist Parmigiano Reggiano ein vollständiges, essentielles Lebensmittel und ein wohlschmeckendes Produkt für eine ausgewogene Ernährung – perfekt geeignet für einen modernen Lebensstil, in dem körperliche Energie und Vitalität gefordert sind.

<b>Herkunft</b>	Emilia Romagna/Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 32 %
<b>Geschmack</b>	intensiv, vollmundig-würzig
<b>Reifung</b>	3 Jahre
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 2,3 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	424103

