



PARMIGIANO REGGIANO**

DOP

Italian tunnetuin juusto on varmasti Parmigiano Reggiano. Juusto on kotoisin Parman alueelta. Parmesan on keitetty, kova juusto, jonka kypsytyksessä vaatii pitkän ajan. Se valmistetaan pastöroimattomasta lehmän maidosta.

Tämä tuttu juusto sopii niin ruuanlaittoon kuin sellaisenaan nautittuna.

Rasva 28%

Suola 1,9 %, voimakassuolainen

Kypsytetty 22 kk

Alkuperämaa Italia

Viiniksi sopii esim. Asti Spumante

Parmesaanilla on EU:n alkuperänimisuojaja sitä saa valmistaa vain Parman, Reggio Emilian, Modenan, Bolognan ja Mantovan maakunnissa.

