



PARMESANOST AV HÖG KVALITÈT TILL BRA PRIS!

Den traditionella parmesanen "Parmigiano Reggiano" är den mest kända hårdosten runt om i världen. Den har gjort sig känd med namnet "King of Cheese". Tillverkning av äkta parmesan sker enbart i regionen Emilia-Romagna i Italien, närmare bestämt i provinserna Parma, Reggio Emilia, Modena och Bologna. Parmesanost har en utsökt sälta som passar perfekt som smaksättare och kan användas till alla rätter om du frågar en italienare.

Denna parmesan är lagrad i 18 månader och sedan uppskuren i ca 500g vakuumförpackade bitar. Man använder sig av tre olika raser av kor, en italiensk, en fransk och en svensk från Kristinehamn. Korna ges bara ekologiskt foder och ingen antibiotika används. Parmesanost är väldigt nyttigt för kroppen och bra för matsmältningen. Parmesanost innehåller bl. a protein, Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C, Vitamin D och Kalcium. Parmesanosten bör förvaras i kyl och hållbarheten är 4-6 månader i vakuumförpackningen, men om man gör som italienarna gör, så äter man parmesanosten även efter utgångsdatumet.

Varför handla av oss?

Vi samarbetar med **MyParmesan**, som enbart jobbar med små familjeägda gårdar i Italien. Varje gård har maximalt runt 200 kor och all ost tillverkas för hand enligt gamla traditioner – här finns ingen massproduktion.

Det betyder att varje parmesanost är resultatet av genuint hantverk och noggrann omsorg genom hela processen, från mjölk till färdig ost.

Tack vare vårt samarbete och våra stora inköp kan vi erbjuda dig **äkta DOP-klassad parmesan** av högsta kvalitet till ett riktigt bra pris. Det är parmesan med äkthet och smak som du inte hittar i vanlig butik.

Läs mer om osten på www.myparmesan.se