



Michelangelo Parmigiano Reggiano

Ekte parmesan fra Parma-regionen i Italia. Den er opprinnelsebeskyttet gjennom den italienske autorisasjonen Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano.

Michelangelo Parmesan er lagret i minimum 22 måneder. Den er smaksrik, fruktig og litt søtlig med kornete konsistens. Server den høvlet eller revet i supper og sauser eller strø over pasta og pizza. Osten passer også godt i biter som snacks.

