

Parmigiano Reggiano DOP

Ein außergewöhnlicher Hartkäse für höchste Ansprüche: Der Parmigiano Reggiano DOP von Parmareggio wird aus der wertvollen Milch Roter Kühe hergestellt und 24 Monate sorgfältig gereift. Das Ergebnis ist ein besonders aromatischer, ausgewogener Käse mit feiner Kristallstruktur, intensiver Würze und einer angenehm harmonischen Note. Mit seiner geschützten Ursprungsbezeichnung DOP steht dieser Käse für traditionelle Herstellung, kontrollierte Herkunft und unverfälschten Geschmack aus Italien. Ideal für Genießer, Feinschmecker und alle, die sich ein Stück echter italienischer Käsekunst nach Hause holen möchten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1671 kj
Brennwert kcal	402 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,6 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Zutaten

MILCH, Salz, Lab.

Inverkehrbringer

PARMAREGGIO S.p.A.
Via Polonia 30-33, 41122 Modena, Italien