

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P



Categorías de Producto: [Queso curado](#), [Zarpellon](#)

Página del producto:

<http://www.famam.es/prodotti-es/parmigiano-reggiano-d-o-p/>

Resumen del producto



FORMADOS:

Formato Enterera Aprox. 35 Kg

Media forma corte vertical 1/2 Aprox 16 kg

Media forma corte horizontal 1/2 aprox 16 kg

1/8 Aprox 4 Kg

1/32 Aprox 1 kg

300 gr

Rallado bolsa 1 kg

Escamas 1 kg

Descripción del producto

Curación según disponibilidad

El Parmiggiano Reggiano DOP es el REY de los quesos de pasta Dura Italiano. Un producto aún artesano que se produce rigurosamente con leche cruda de vaca de la zona de producción sin ningún tipo de conservantes. Sus ingredientes son simplemente: leche de vaca, sal y cuajo. La calidad de las materias primas permite al Parmiggiano Reggiano Dop alcanzar curaciones de más de 40 meses. Los cristales de Tirocina aparecen como puntos blancos a partir de los 20 meses de curación dando la típica sensación de chirrido bajo los dientes al saborearlo.