

Parmezaanse Reggiano 24 Mnd

Italie- Parma

Pikant



De afgeroomde avondmelk wordt gemengd met de volle ochtendmelk. Gerijpt zuursel uit de wei van de vorige dag wordt toegevoegd plus stremsel. De wrongel wordt in linsgrootte gesneden en naverwarmd tot 55 graden. De wrongel wordt 2 tot 3 dagen uitgelekt en vervolgens gaan de kazen ongeveer 24 dagen in pekeldaden. De rijping daarna is minimaal 12 maanden. De ingebrande naam en productiedatum garanderen ons dat we de echte hebben

