



Parmigiano Reggiano ca 1 kg

Parmigiano Reggiano, også kjent som "den ekte Parmesan", er en tradisjonell italiensk hardost laget fra melk fra kyr som beiter i de spesifikke regionene Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna og Mantova. Den er kjent for sin sterke, salte smak og krystallinske tekstur, som dannes under den lange modningsprosessen på minimum 12 måneder. Ostens karakteristiske smak blir mer kompleks jo lenger den modnes, og kan utvikle nyanser av nøtter og karamell.

Varenummer: 901853 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369018535



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

**1623 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	0 kJ/ 0 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	901853
EPD-nummer	
GTIN	97059369018535
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.03.2025
Oppdatert dato	23.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt