



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

1776 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 |