Dane aktualne na dzień: 27-07-2025 02:12

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/parmigiano-reggiano-dop-48-miesieczny-993-caseificio-cavola-p-344.html

Parmigiano Reggiano DOP 48 miesięczny - 993 Caseificio Cavola

Cena	**46,80 zł**
Cena poprzednia	**~~62,80 zł~~**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Parmigiano Reggiano DOP 48 miesięcy z 993 caseificio cavola – Perła wśród serów

Dzieło sztuki serowarskiej

Parmigiano Reggiano DOP 48 miesięcy z 993 caseificio cavola to prawdziwy skarb dla koneserów sera. Ten wyjątkowy ser, dojrzewający przez pełne 48 miesięcy, to kwintesencja włoskiej tradycji serowarskiej i dowód na to, że czas tylko potęguje jego wyjątkowy smak.

Smak górskich łąk koncentrowany przez lata

Mleko pochodzące od krów pasących się na górskich łąkach Appeninów nadaje serowi niezwykle bogaty i złożony smak. Długie leżakowanie sprawia, że aromaty stają się jeszcze bardziej intensywne, a konsystencja – krucha i lekko słodkawa. W smaku dominują orzechowe i lekko pikantne nuty, które rozpływają się na języku, pozostawiając długotrwałe, przyjemne wrażenie.

Proces produkcji – sztuka cierpliwości

Każdy krążek tego sera to wynik wieloetapowego procesu produkcji, który wymaga ogromnej wiedzy i doświadczenia. Po długim leżakowaniu w solance, ser dojrzewa w specjalnych piwnicach, gdzie panują idealne warunki do rozwoju wyjątkowego smaku. 48 miesięcy to czas, który pozwala serowi osiągnąć pełnię dojrzałości i stać się prawdziwym dziełem sztuki serowarskiej.

ZOBACZ JAK POWSTAJE NAJLEPSZY PARMEZAN NA ŚWIECIE!

Dla kogo?

- **Koneserów:** Dla osób ceniących sobie wyjątkowy smak i aromat dojrzałych serów.
- **Szefów kuchni:** Jako składnik wykwintnych dań i oryginalnych przystawek.
- **Miłośników włoskiej kuchni:** Dla tych, którzy chcą odkryć prawdziwy smak Włoch.

Jak podawać?

- **Solo:** Najlepiej smakuje w towarzystwie świeżego chleba i kieliszka dobrego wina.
- **W kuchni:** Świetnie komponuje się z owocami, orzechami, miodem, a także w sałatkach i daniach głównych.
- **Na tarce:** Idealny do posypania makaronów, zup i innych potraw.

Parmigiano Reggiano DOP 48 miesięcy z 993 caseificio cavola to nie tylko ser, to doświadczenie smakowe, które zapamiętasz na długo.

o cavola może leżakować znacznie dłużej, nawet do 48 miesięcy, zyskując przy tym jeszcze bardziej wyrazisty i złożony charakter.

Złoty medal i tytuł najlepszego parmezanu

Nie bez powodu Parmigiano Reggiano z 993 caseificio cavola zdobywa liczne nagrody, w tym tytuł najlepszego Parmigiano na świecie. To potwierdzenie najwyższej jakości i wyjątkowego smaku, który docenią nawet najbardziej wymagający smakosze.