Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 21:59

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-parmezan-parmigiano-reggiano-dop-100g-993-cavola-p-578.html



Parmezan 18 miesięczny - Parmigiano Reggiano DOP 993 Cavola - na wagę

Cena	**16,07 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Parmezan z serca Apeninów

Parmigiano Reggiano DOP z 993 caseificio cavola to prawdziwa uczta dla zmysłów, stworzona z największą starannością w sercu włoskich Alp. Ten wyjątkowy ser jest owocem tradycji i pasji serowarów, którzy od pokoleń przekazują sobie tajniki produkcji.

Smak górskich łąk w każdej kostce

Wyprodukowany wyłącznie z mleka krów pasących się na żyznych i czystych trawach gór Appenińskich, ten Parmigiano Reggiano zachwyca bogactwem smaku i aromatu. Każdy kęs to podróż przez malownicze włoskie krajobrazy, pełna nut orzechowych, lekko słonych i delikatnie pikantnych.

Długa droga do doskonałości

Proces produkcji tego sera to prawdziwa sztuka. Z 600 litrów mleka powstaje zaledwie jeden krążek o wadze 50 kg. Po długim leżakowaniu w solance i co najmniej 12 miesiącach dojrzewania w specjalnych piwnicach, ser osiąga swoją pełnię smaku. Warto jednak pamiętać, że Parmigiano Reggiano z 993 caseificio 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 24-miesięcznego Parmigiano na świecie. To potwierdzenie najwyższej jakości i wyjątkowego smaku, który docenią nawet najbardziej wymagający smakosze.

ZOBACZ JAK POWSTAJE NAJLEPSZY PARMEZAN NA ŚWIECIE!

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz kawałka o wadze np. 400g, wybierz 4 sztuki. Całość ukroimy w jednym, świeżym kawałku, abyś mógł cieszyć się jakością premium prosto z włoskiej lady.