



Vill du hjälpa vår klass?

Köp den italienska kvalitetsosten Parmigiano Reggiano eller några av våra andra produkter direkt från Italien!

Prosciutto Crudo

Vikt: ca 300g

Pris till kund: 160 kronor.



Tunnskivad lufttorkad skinka, gjord på utvalda grislår som saltats och lagrats i ca 1 år. Passar perfekt till charkbrickan (antipasto), men även som smakhöjare i matlagning.

Olivolja Anfosso Ligurien

Pris till kund: 180 kronor 0,5 l



Anfossos särskilt utvalda extra jungfruolivolja från Ligurien. Den liguriska olivoljan kännetecknas av sin milda, mjuka, fruktiga smak och arom. Denna härliga olivolja framställs av 100% välmogna taggiasca-oliver som kallpressats direkt efter skörd. Olivoljan passar bra till milda rätter såsom fiskoppor, gratänger och till sallader.

Ostmix

Vikt: 450g

Pris till kund: 180 kronor



Pecorino Romano DOP 150g

Hård färost lagrad i minst 8 månader. Smaken är lite stark, pepprig och något salt. I södra Italien används den i stället för Parmigiano Reggiano, oftast riven på pasta. Den passar väldigt bra till såser med t ex vitlök eller spansk peppar.

Quattrocento 11 mån 150g

En klassisk italiensk hårdost lagrad i minst 11 månader och tillverkad enligt genuin italiensk tradition och osthantverk. Fyllig och aromatisk smak med en fin konsistens. Passar bra på ostbrickan, att riva över pasta, risotto eller sallad.

Parmigiano Reggiano DOP 12 mån 150g

Den "äkta" parmesanosten kallas i Italien för "Ostarnas Kung". Oumbärlig i italiensk matlagning, riven till pasta, grönsaker, gratänger. Prova den till smörfräst spenat eller lägg den på ostbrickan tillsammans med fikonmarmelad.

Quattrocento

Vikt: ca 950g

Pris till kund: 240 kronor



En klassisk italiensk hårdost lagrad i minst 11 månader och tillverkad enligt genuin italiensk tradition och osthantverk. Fyllig och aromatisk smak med en fin konsistens. Passar bra på ostbrickan, att riva över pasta, risotto eller sallad.

Parmigiano Reggiano Premium

Lagrad i ca 36 månader.

Ca 1kg.

Pris till kund 380 kronor



Den här parmesanosten är lagrad hela 36 månader. Den görs på mjölk från kor som alla uppföds i området "den gyllenetriangeln" dvs Parma-Modena-Reggio-Emilia. Smaken är stark och unik. Den här parmesanosten är för den som vill åt en kraftig smak, lyxa till det och ha en ost som räcker länge.

Parmigiano Reggiano

Lagrad i minst 24 månader. Ca 500g

Pris till kund: 240 kronor



Den "äkta" parmesanosten som i Italien kallas för ostarnas kung. Gjord på komjölk, lagrad i 2 år. Enligt många den ultimata lagringstiden. Smaken är kraftig, lite nötig men har samtidigt en underbar mjukhet. I italiensk matlagning används den som riven till pasta, grönsaker och gratänger. Eller varför inte bara njuta av en bit till ett gott glas vin?



Beställ här! ➔

