

# Parmigiano Reggiano

Der 30 Monate gereifte Parmigiano Reggiano aus Modena mit 40% i. Tr. steht für herausragende Qualität und intensiven Geschmack. Durch die mindestens 30-monatige Reifung entwickelt dieser italienische Klassiker eine kräftige und vollmundige Note. Perfekt geeignet zum Hobeln für Pasta, Salate und Pizza oder zum Überbacken von Gerichten, ist er ein unverzichtbarer Begleiter in der mediterranen Küche. 100% natürlich und handgefertigt in Italien – ein Käsegenuss für Feinschmecker!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1671 kj
Brennwert kcal	402 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	32,0 g
Salz	1,6 g

## Zutaten

**MILCH**, Salz, Lab

## Inverkehrbringer

PARMAREGGIO S.p.A.

Via Polonia 30-33, 41122 Modena, Italien