PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Parmigiano Reggiano DOP 24 Ay

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

DOP SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

24 ay olgunlaştırılmış, tirozin kristalli orijinal Parmigiano.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PR-24**
Üretici	**Consorzio Parmigiano**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**1 kg blok**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu blok**
Koli İçi	**2 blok / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Parmigiano Reggiano DOP, İtalya'nın en köklü ve prestijli peynirlerinden biridir. Geleneksel üretim yöntemi, sınırlı üretim bölgesi ve sıkı kalite standartlarıyla korunan DOP (Denominazione di Origine Protetta) statüsüne sahiptir. 24 ay olgunlaştırılmış Parmigiano Reggiano, peynirin karakterinin belirgin biçimde geliştiği ve geleneksel özelliklerini güçlü şekilde göstermeye başladığı ideal olgunluk noktalarından biridir. Bu dönemde yapı giderek kırılgan, granüllü ve ağızda çözünen bir karakter kazanırken; lezzette tazelik ile olgunluk arasında dengeli bir profil oluşur. Tat profilinde taze meyve, kuruyemiş ve et suyu çağrışımları öne çıkar. Uzun ve dengeli bitişi sayesinde hem tek başına servis edilmeye hem de profesyonel mutfakta çok farklı uygulamalarda kullanılmaya uygundur. Parmigiano Reggiano üretiminde katkı maddesi kullanılmaz. Geleneksel üretim sürecinde çiğ inek sütü, doğal fermente peynir altı suyu kültürü ve tuz temel bileşenleri oluşturur. Her teker, DOP standartlarına uygunluğunun belirlenmesi amacıyla olgunlaşma sürecinde kalite kontrolünden geçirilir.

MUTFAKTA KULLANIM

24 aylık Parmigiano Reggiano, dengeli aromatik yapısı sayesinde mutfakta en çok yönlü olgunluk seviyelerinden biridir.

Makarna & Risotto

Taze rendelenerek makarna ve risottolarda kullanılabilir. Özellikle Carbonara, Cacio e Pepe, Amatriciana, Tagliatelle, Ravioli ve Risotto gibi İtalyan mutfağı uygulamalarına yoğunluk, umami ve doğal lezzet derinliği kazandırır.

Risotto hazırlanırken pişirmenin sonunda tereyağıyla birlikte kullanıldığında kremsi yapı ve güçlü bir aroma sağlar.

Taze Makarna & Dolgular

Ravioli, tortellini ve benzeri dolgulu makarnaların iç harçlarında ricotta ve diğer peynirlerle birlikte kullanılabilir. Dolgunun lezzetini güçlendirirken tuzluluk ve umami dengesini destekler.

Çorba & Soslar

Sebze çorbaları, kremalı soslar, et bazlı soslar ve çeşitli sıcak yemeklerin son dokunuşunda rendelenerek kullanılabilir.

Parmigiano Reggiano kabuğu da profesyonel mutfakta değerlendirilebilir; uygun şekilde temizlendikten sonra uzun süre pişen çorba, sebze yemeği veya soslara aroma vermek amacıyla kullanılabilir.

Salata

İnce yapraklar veya düzensiz parçalar halinde hazırlanarak roka, enginar, mantar, domates ve çeşitli yeşil salatalarla servis edilebilir.

Özellikle roka, Parmigiano Reggiano ve kaliteli natürel sızma zeytinyağı kombinasyonu sade fakat güçlü bir servis alternatifi sunar.

Et & Carpaccio

Dana carpaccio üzerinde ince Parmigiano Reggiano yaprakları klasik kullanımlardan biridir.

Izgara dana eti, tagliata, steak ve benzeri premium et uygulamalarında servis öncesinde ince parçalar halinde kullanılabilir.

Pizza & Focaccia

Pişirme sonrasında rendelenerek veya ince parçalar halinde eklenmesi, peynirin aromasını daha belirgin biçimde korur.

Prosciutto, mortadella, trüf ve roka kullanılan premium pizza ve focaccia uygulamalarıyla özellikle başarılı bir uyum gösterir.

Şarküteri & Peynir Tabağı

24 aylık Parmigiano Reggiano, bıçakla düzgün dilimler kesmek yerine doğal yapısını takip ederek düzensiz parçalar halinde kırılarak servis edilebilir.

Consorzio Parmigiano · Emilia-Romagna

Parmigiano Reggiano DOP konsorsiyum üreticisi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=parmigiano-reggiano-dop-24-ay

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.