PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Parmigiano Reggiano DOP 48 Ay Riserva

Parmigiano Reggiano Riserva 48 mesi

DOP SOĞUK ZİNCİR

48 ay olgunlaşmış, yoğun aromalı, kristalimsi dokulu ve güçlü karakterli özel seçim Parmigiano Reggiano DOP Riserva.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PR-48**
Üretici	**Consorzio Parmigiano**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Siparişe Bağlı**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Parmigiano Reggiano DOP 48 Ay Riserva, uzun olgunlaştırma süreci sayesinde son derece yoğun, derin ve katmanlı bir lezzet profiline ulaşan seçkin bir İtalyan peyniridir. 48 aylık sabırlı olgunlaşma sonucunda peynir, belirgin kristalimsi yapı, kırılgan doku ve ağızda uzun süre kalan güçlü bir aromatik karakter kazanır. Bu özel olgunluk seviyesinde tereyağı, kavrulmuş kuruyemiş, kuru meyve ve et suyu notaları daha da belirginleşir. Güçlü umami yapısı ve kalıcı bitişi sayesinde gastronomi profesyonelleri için yüksek katma değerli bir peynir alternatifi sunar. Kırılarak peynir tabaklarında, gurme sunumlarda ve şarküteri eşleşmelerinde servis edilebilir; rendelenerek makarna, risotto ve sıcak mutfak uygulamalarında derinlik kazandırır. Özellikle uzun olgunlaşmış peynir arayan restoranlar, oteller ve seçkin gurme noktaları için prestijli bir üründür. DOP koruması altında, belirli üretim bölgesi ve geleneksel üretim standartlarına uygun olarak hazırlanan Parmigiano Reggiano Riserva; köken, kalite ve ticari prestij açısından güçlü bir premium segment ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

48 ay olgunlaşmış Parmigiano Reggiano Riserva, yoğun ve konsantre lezzeti sayesinde profesyonel mutfakta güçlü karakter isteyen uygulamalar için uygundur.

Kırılarak peynir tabaklarında, şarküteri sunumlarında ve gurme aperitif servislerinde kullanılabilir. Balzamik sirke, incir, armut, üzüm, ceviz ve bal gibi eşlikçilerle güçlü uyum sağlar.

Rendelenerek makarna, risotto, gnocchi ve çeşitli sıcak İtalyan reçetelerinde kullanılabilir. Özellikle son dokunuşta uygulandığında yüksek umami, derinlik ve aromatik yoğunluk sağlar.

İnce rende halinde çorbalarda, sebze yemeklerinde, gratinlerde ve et eşlikli tabaklarda lezzet artırıcı olarak tercih edilebilir.

Kabuk kısmı aromatik değer taşıdığı için et suyu, sebze suyu ve risotto bazlarında lezzet derinliği kazandırmak amacıyla değerlendirilebilir.

> **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-48-ay-riserva

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