

Ficha Técnica del Queso Parmesano:



Características: queso de pasta dura con corteza firme de color amarillo y pasta color marfil. Es un queso de origen italiano “Parmigiano Reggiano” elaborado a partir de leche de vaca que tiene entre 7 y 12 meses de maduración aproximadamente en cámara a (13 – 14) °C. En su maduración óptima tiene una textura firme, seca y granulosa donde se pueden apreciar cristales de coloración blanca propios de este tipo de quesos. El sabor es salado, picante y persistente mientras que su aroma contiene notas afrutadas y levemente a champignon.

Vida útil: 1 año

Condiciones de almacenamiento: refrigerado

Presentación: hormas de 8kg y cuñas de 300g aproximadamente.

Modalidad de consumo: Consumo directo