

# Den eneste anstændige måde at indtage ægte parmesan på

Der er folk, der drysser den på spaghetti med rund hånd. Lige netop til det formål vil vi mene, at det rækker med den knapt så forfinede Grana-variant.

Parmesan kalder man sig som bekendt kun, hvis man er en ægte Parmigiano Reggiano og er kommet til verden i en af fire provinser syd for Po. Alt andet er kopi, og man behøver ikke at være ekspert for at smage forskel.

At frembringe et kilo parmesan er et kunsthåndværk, der begynder med 16 liter komælk og ender på en lyserød sky.

Indimellem går der 24 måneder med at pusle og pleje, men mest med at sidde stille. Parmesan er et 100% rent naturprodukt, og på Posletten fifler man ikke med skaberværket.

Belønningen er fast og strågul, sprød og med den letfærdige sødme, der gør den til betroet ingrediens i køkkener fra Torino til Palermo.

Du kan høvle den papirtyndt over din carpaccio eller nulre den over skiver af markchampignon på rucola.

Du kan også give efter for din indre slikmund og nippe

småbidder af Irmas Udvalgte med fingrene. Gerne med et glas italiensk fuldblod i den frie hånd.

Kendere vil vide, at det er sådan, man viser parmesan sin sande respekt.

Irmas Udvalgte Parmigiano Reggiano 150 g, kg-pris 166,66  
Tilbud spar kr. 9,75

25,-



## Irma