PARMESAN

Quelle: parmegiano-reggiano.it, 8. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Parmigiano Reggiano ist einer der grossen Käse der Welt, kulinarisch und auch wirtschaftlich. Gefühlt wird fast die ganze Produktion als Reibkäse verkocht oder über fertige Gerichte gehobelt. Wer die fruchtig-süsse und nussige Aromatik mag, serviert ihn auch auf der Käseplatte.

INFORMATIONEN

- Der extraharte Käse aus Kuhmilch Parmegiano Reggiano, so der italienische Name des «echten» Parmesans, darf nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna und in Teilen der Mantua hergestellt werden.
- In weiteren Teilen Italiens wird der weniger lang gelagerte, geschmacklich etwas mindere Grana Padano hergestellt.
- Parmesan ist im Käsepapier gekühlt länger haltbar.

DATEN

- Jährlich werden gut 130'000 Tonnen Parmigiano produziert, aber nur 18% exportiert.
- Sbrinz, der Schweizer Bruder des Parmesans, ist fast schon eine Rarität: Jährlich werden 2'000 Tonnen hergestellt.