



## Manchego råmelk 6 mnd DOP ca 3 kg

### Spanias mest kjente fastost, laget på upasteurisert fåremelk.

Manchego er Spanias mest kjente fastost og produseres i Castilla-La-Mancha området sentralt i Spania. Melken kommer fra den nøysomme og tilpasningsdyktige Manchega-sauen. Dette er en råmelksost, dvs at den ikke er pasteurisert noe som gjør at osten får et enda større særpreg.

|                  |         |
|------------------|---------|
| Produktnummer    | 907283  |
| EPD-nummer       | 5800826 |
| Antall i kartong | 2       |



Denne osten egner seg utmerket til riving og til dryss over sauser, supper, nudel- og pastaretter. Den fungerer også fint som gratinering til de fleste ovnsretter, til dessert eller forrett, i salater eller som cocktailsnacks hvor man skjærer osten opp i biter.

Framstilt av upasteurisert melk. Skorpen skal ikke spises.

Manchego er smaksrik og har en elegant aroma. Den er noe salt med en lang og mild ettersmak av nøtter. Den flettepregede skorpen er blank og vokset. Manchego vil utvikle saltkrystaller ved lagring og osten har svært lang holdbarhet når den oppbevares riktig.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

