

Käserei Cambozola m/hvitløk ca 2,2 kg

Mild og fyldig blåmuggost fra Tyskland med en smak av hvitløk.

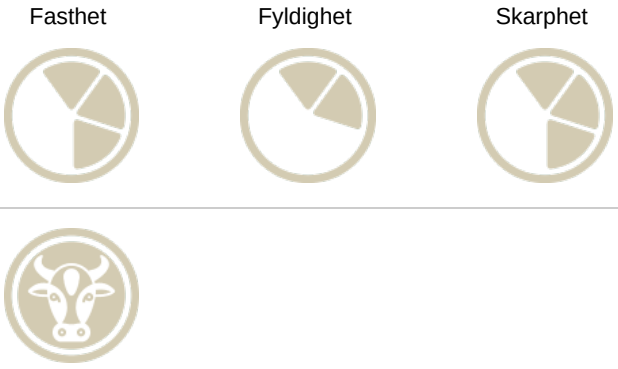
Denne tyske osten kommer fra Bayern og har blitt laget her siden 1980-tallet. Navnet minner, likesom ostens smak, om den franske camembert og den italienske gorgonzola. Men det referer også til den historiske ystingen som har på gått i Cambodunum siden 3. århundre etter kr. Denne byen heter nå Kempten og det er her produsenten Champignon holder til. Denne er i tillegg tilsatt hvitløk.

Produktnummer	904075
EPD-nummer	2774958
Antall i kartong	1

* 2 7 7 4 9 5 8 *

På ostebordet bør Cambozola få følge av litt grovere kjeks og mørkere brødtyper. Bruk den også gjerne som påleggsost eller til dessert. Den pikante smaken gjør den også velegnet som "kryddersmør" på en god biff. Mange blåmuggoster kan oppleves som skarpe, men denne er såpass mild at den passer utmerket som en introduksjon til denne ostefamilien.

Helt fersk er Cambozola ganske fast i konsistensen med en mild aroma og smak. Under modningsprosessen blir den mykere og mer smidig. Smaken blir da litt også mer pikant. Hvitløkspreget er tydelig uten å overdøve de andre aromaene. Når Cambozola er fullmoden kan overflaten bli litt brunlig.



Oluf Lorentzen