

Käserei Montagnolo Affinè ca 2 kg

Montagnolo Affinè er en delikat og annerledes muggost som vil få en kraftigere smak ettersom den modnes.

Montagnolo Affinè er en tyskprodusert blåmuggost som produseres av Käserai Champignon. Den modnes under lav temperatur, og dette fører til en rik, smøraktig og pikant ost. Montagnolo Affinè fikk prisen for verdens beste ost under world cheese awards i 2013.

Produktnummer	904076
EPD-nummer	4814356
Antall i kartong	1

4814356

Montagnolo Affinè er en anvendelig ost som kan brukes til desserter, ostebord, til varme og kalde sandwicher. Prøv den også i sauser og til pai. Et godt stykke ost på en nystekt biff er også å anbefale. Om du serverer den på en osteanretning vil smaken matche godt til honning og tørkede tranebær. Til en varm sandwich vil en god balsamicoglaze eller trøffelhonning gi en god smaksopplevelse.

Ostemassen til Montagnolo Affinè er tett og smidig, med tydelige felter av muggkultur, og fargen er gulhvit. Skorpen er delikat med et heldekkende lag med gråfarget mugg. Smaken er rund og fyldig med et lett nøtteaktig preg før blåmuggen kommer frem, ettersmaken er lett søtlig. Dette er en delikat og annerledes muggost som vil få en kraftigere smak ettersom den modnes.

