

Agour Ossau Iraty 12 mnd AOP ca 4,5 kg

Pasteurisert fåremelksost som har vunnet World Cheese Awards to ganger. (2006 + 2011).

Den franske osteprodusenten Fromagerie Agour beliggende i den sydvestlige delen av Pyreneene har 2 ganger vunnet prisen for verdens beste ost, og kom på delt andreplass i 2018 for sin Ossau Iraty. I tillegg til utmerkelsene i 2006, 2011 og 2018 fikk de også sølvplass da verdens beste ost gjennom tidene skulle kåres i forbindelse med VM i 2016. Ossau Iraty er en pasteurisert fåremelksost som har navnet sitt fra Ossau-dalen og Irati-skogen. Osten selges i lagringer av 4 måneder, 6 måneder og opp til 12 måneder. Ossau Iraty 12 mnd vant bronse på WCA i Trondheim 2023.

Produktnummer	906715
EPD-nummer	5219092
Antall i kartong	1

5219092

Denne osten passer svært godt på ostebordet, som dessert med marmelade, honning eller tørket frukt, eller som en appetittvekker før middag.

Denne osten har naturlig skorpe, og mugg kan utvikles på skorpen. Dette er helt naturlig.

Ossau Iraty er en mild velbalansert ost der smaken blir kraftigere og fyldigere under lagring. Smaken har et hint av urter og nøtter. Osten er halvfast.

