



## Quicke's cheddar ekstra vellagret PDO ca 1,5 kg

**Ekstra vellagret engelsk cheddar naturlig modnet i ca 18 måneder.**

Quicke's er et familiedrevet firma, med røtter helt tilbake til 1700-tallet som har overlevd både borgerkrig og to verdenskriger, og drives i dag av fjortende generasjon Quicke's. De har ikke alltid drevet med osteproduksjon, men på 1970-tallet, da restriksjonene på osteproduksjon i England ble lettet på, besluttet sir John Quicke å igjen starte opp produksjon av ost, med mål om å lage autentisk håndverksost av ypperste kvalitet. Quicke's ekstra vellagrede cheddar fikk PDO-statusen «West Country Farmhouse Cheddar» i 2023. For å få denne statusen må osten oppfylle visse kriterier. Osten må lages i West Country, dvs. Devon, Dorset, Somerset eller Cornwall, og melken må også komme fra disse stedene. Osten kan ikke inneholde farger, smaker eller konserveringsmidler, og den må være håndlaget og modnet på samme gård som den ble laget på i minst ni måneder. Måten melken omdannes til ostemasse må også følge en streng prosedyre. 'Cheddaring', den unike måten ostemassen kuttet, stables og snus på er oppkalt etter landsbyen Cheddar i Somerset. Denne prosessen må gjøres for hånd, og man må følge tradisjonelle metoder, noe som betyr at mye moderne maskineri ikke kan brukes.

**Produktnummer**

906730

**EPD-nummer**

5796123

**Antall i kartong**

2



\* 5 7 9 6 1 2 3 \*

Quicke's ekstra vellagret cheddar nytes ofte som den er, på et ostefat sammen kjeks og frukt. Den har også utmerkede smelteegenskaper som gjør den velegnet til matlaging, enten som topping på gratinerte retter eller pizza, eller i ostesaus. Prøv den også gjerne i en sandwich, enten kald eller varm.

Quicke's ekstra vellagret cheddar har et rikt, modent, og komplekst smaksbilde med preg av smør og fersk kuttet gress.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

