

Picon del Valle Hojas ca 2,5 kg

Grottelagret spansk pasteurisert blåmuggost, perfekt både til ostefatet og i matlaging.

Picon Del Valle Hjoas er en av de mest kjente blåmuggsoster fra Spania. Osten blir produsert av pasteurisert kumelk. Produksjonen foregår på små gårdsmeierier som ligger i Picos de Europa i den nordlige delen av den spanske fjellkjeden. Osten modnes i grotter hvor det er naturlig, stabil luftfuktighet og temperatur.

Produktnummer	907267
EPD-nummer	5509815
Antall i kartong	2

5509815

Egner seg ypperlig på ostebordet og til osteanretninger. Osten passer utmerket i dressinger eller sauser.

Picon Del Valle Hjoas er modnet i minst 3 måneder og har derfor en kraftig aroma med en fyldig og kremaktig pikant smak. Marmoreringen har en blågrønn farge. Picon vil kunne fremstå med noe hvitmugg på utsiden, dette er den samme muggkulturen man finner på brie, og er helt ufarlig.

