



Robiola Sapore di Bosco ca 400 g

Kremet italiensk rødkittost med en fyldig smak.

Robiola produseres i den nordlige delen av Italia, nordøst for Milano. Det er en rødkittost som er produsert av pasteurisert kumelk. For å fremskynde utviklingen av muggsopp, blir osten vasket i saltvann. Sapore de Bosco betyr smak av skog.

Produktnummer	905592
EPD-nummer	5800875
Antall i kartong	4



Robiola passer til ostepanretninger og snitter. Den hører også hjemme på ostebordet.

Skorpen skal ikke spises.

Robiola har et noe glassaktig utseende og har en noe fuktig skorpe, der farven går fra orangegul til rødgul. Konsistensen er bløt og kremet. Lukten er stram, den har noe salt og kraftig smak, men ikke for sterk. Osten blir kraftigere i smaken ved lagring. Det er helt normalt at osten får et belegg – flekker, med noe grønnmugg. Dette kan vaskes bort med lunnet saltvann og en klut.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

