

Defendi Cacio røkt ca 1,5 kg

Røkt halvfast ost fra Italia, egner seg både til smelting og riving.

Cacio er en halvfast ost og har sin historie fra Sør Italia, men produseres stort sett over hele Italia. Navnet betyr «ost fra hest», men den lages av pasteurisert kumelk. Den formes som en pære med innsnevring før stilken, der et tau kan festes for å henge den opp. Osten lages av ukokt ostemasse, men lagring i tørre kjellere gjør at konsistensen likevel blir ganske fast, som norvegia-ost. Skorpen dannes naturlig og er glatt, hard og voksaktig. Osten sies å ha blitt importert til Italia med barbarene. Blir fremstilt som en provolone. Denne osten er røkt som gir osten sin særegne smak. Ved lagring blir konsistensen hardere.

Produktnummer	906537
EPD-nummer	5800800
Antall i kartong	6

5800800

Cacio egner seg svært godt til rasping , og vil gi pasta og sauser en god smak. Den har ett bruksområde likt mozzarella og provolone. Den har en fantastisk smelteevne og er fin til gratinering. Italienerne spiser den som den er, i terninger i salat eller på brød. Cacio vil ikke smuldre ved skjæring.

Framstilt av termisert melk. Skorpen skal ikke spises.

Ostemassen har en gulaktig farge, og en lett kornet konsistens. Den røkte smakengir sitt særpreg.



Oluf Lorentzen