



## Snowdonia cheddar rock star 150 g

Cheddar produsert på pasteurisert melk, grottelagret i Snowdonia-fjellene.

Snowdonia Cheese Company ble etablert i Nord-Wales i 2001 blant frisk sjøluft og rennende vann, med mål om å lage premium produkter og et luksuriøst utvalg av oster. Her produserer de prisbelønt cheddar med de fineste ingredienser og omsorg.

**Produktnummer**

906724

**EPD-nummer**

6029086

**Antall i kartong**

6



Cheddar egner seg utmerket til varme osteretter, og er god på pizza, pai og til annen matlaging. Den er dessuten god å bruke som pålegg.

Tiden tilbrakt i grotter under jorden gir denne unike cheddaren en dyp smak og en jevn, tett tekstur. Osten har umamismak og samtidig søte noter av karamell. Konsistensen er utrolig glatt og kremaktig med tidvis knasende krystaller – et kvalitetsstempel for modnede oster.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

