


# (Utgått) Monte Enebro ca 1,5 kg

## Nydelig, håndlaget geitemelksost fra Spania. Påført et lag blåmugg, og lagret i grotter.

Monte Enebro er en unik, håndlaget ost som produseres i byen Avila, 10 mil vest for Madrid, Spania. Denne berømte osten er laget av pasteurisert geitemelk og deretter påført blåmugg (Penicillium Roqueforti), for så å bli modnet i grotter i ca. 21 dager. Monte Enebro har flere ganger vunnet priser for sin utsøkte smak og sitt spesielle utseende. I 2009 vant den gullmedalje som verdens beste ost i World Cheese Awards.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 904511 |
| **EPD-nummer** | 5973607 |
| **Antall i kartong** | 3 |

*5973607*

Osten gjør seg godt alene på lyst brød eller sammen med noe søtt, som for eksempel frukt eller honning. Prøv den gjerne varm sammen med karamellisert løk, syltet paprika og en saus av honning og balsamicoeddik. Brødet eller kjeksen som serveres ved siden av bør være usaltet.

Monte Enebro er en ost med en kompleks smak, som oppleves som fyldig, rik og litt syrlig. Mye av smaken ligger i skorpen, så den bør få lov å sitte på. Osten har et karakteristisk utseende med en mørkgrå overflate og en kritthvit ostemasse som er myk og kremet. Etter hvert som osten modnes blir den fastere og mer intens i smaken.

