

Carozzi dolce capriziola 1/8 ca 750 g

Blåmuggost laget på pasteurisert geitemelk.

Carozzi har laget ost i over 50 år, og kombinerer tradisjonell meieridrift med spennende smaker. Firmaet drives nå av 3. generasjon Carozzi: Roberto Carozzi og hans kone Donata, og deres tre barn Vera, Aldo og Marco. Carozzi kombinerer lidenskap, moderne teknologi og lokal melk i moderne fasiliteter, De holder til i Pasturo, i hjertet av Valsassina. Valsassina er en dal i de italienske alpene, nærmere bestemt Lombardia. Dolce capriziola er modnet i minimum 60 dager. Osten vant supergold på WCA i Portugal i 2024, og er med den utmerkelsen ansett som en av verdens beste oster.

Produktnummer	905607
EPD-nummer	6244107
Antall i kartong	4

6244107

Dolce capriziola er en fast og kremaktig ost med syrlige innslag av melk og yoghurt. Den er søtlig med en mild smak av geitemelk. Prøv den med pærekompott eller olivenbrød.

Ikke-spiselig skorpe.

Ostemassen er ganske fast, og fargen er elfenbenshvit med blå /grønn marmorering.



30.10.2026

Oluf Lorentzen