

Carozzi 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. Capriziola er modnet i minimum 60 dager.

Produktnummer	905608
EPD-nummer	6244115
Antall i kartong	4

* 6 2 4 4 1 1 5 *

Capriziola er en fast og kremaktig ost med syrlige innslag av melk og yoghurt. Den lukter svakt av kjeller og grønnsaker, ristet frukt og geitemelk. Prøv den med pærepuré eller en mild honning.

Ikke-spiselig skorpe.

Skorpen på osten er lyserød og litt rynkete. Når muggsoppen får luft gjennom hullene som er stukket i osten, begynner den å vokse og formere seg. Ostemassen er ganske fast, og fargen er elfenbenshvit med blå marmorering.

