

Carozzi quader de cavra ca 2 kg

Rødkittost, laget på pasteurisert geitemelksost.

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.

Produktnummer	905609
EPD-nummer	6244123
Antall i kartong	2

* 6 2 4 4 1 2 3 *

Osten passer godt sammen med grovt brød, pærer, nøtter og honning. Den smaker også godt i risotto- og pastaretter.

Ikke-spiselig skorpe.

Skorpen på osten er glatt og myk. Osten har en rosa/orange skorpe og en stråhvit ostemasse. Smaken er søt og mild, med den typiske aromaen av geitemelk. Det er helt normalt at osten får et belegg med noe mugg. Dette er en naturlig egenskap ved osten, og kan vaskes bort med lunket saltvann og en klut.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen