


# Rabel Oveja 4 mnd ca 3,3 kg

## Spansk fastost på pasteurisert fåremelk, en populær fastost etter Manchego og Rabel Iberico. Lagret i minimun 4 måneder.

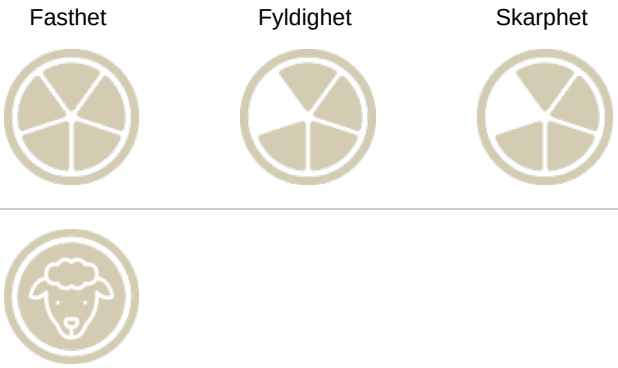
Osten er produsert i Spania og lagret i minimum 4 måneder på pasteurisert fåremelk.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 907298 |
| **EPD-nummer** | 6241996 |
| **Antall i kartong** | 2 |

* 6 2 4 1 9 9 6 *

Rabel Oveja er en anvendelig ost og egner seg utmerket til matlaging. Riv eller dryss over sauser, supper, pastaretter eller pizza. Kutt i trekanter og legg på tapas- eller ostebordet.

Rabel Oveja er en fast, kompakt og litt kornete ost med lys gul ostemasse. Den har en balansert smak som fremhever en lett og behagelig syre, sammen med søte nyanser og hint av nøtter. Temperer osten til ca 18 grader.






Oluf Lorentzen