



## Prima Donna maturato ca 3 kg

### Premiert fastost fra Holland med en fyldig og nøtteaktig smak

Prima Donna Maturato produseres i Bodegraven sør i Holland etter en gammel og original oppskrift. Prima Donna Maturato er produsert etter moderne metoder og er modnet i minimum 10 måneder. Osten er laget på engmelk, som kommer fra gårder der kyrne kan beite fritt i engene i minimum 120 dager hvert år fra våren til høsten, og i minst 6 timer om dagen. Prima Donna Maturato har funnet flere medaljer, blant annet "Best European Cheese" i Global Cheese Award, og bronse på World Cheese Awards i Trondheim oktober 2023. I 2022 vant den Supergold i WCA i Wales.

**Produktnummer**  
**EPD-nummer**  
**Antall i kartong**

906552  
6207229  
4



\* 6 2 0 7 2 2 9 \*

Prima Donna Maturato egner seg ypperlig både som pålegg, snacks, i salat, osteinretning eller til øvrige varme og kalde retter.

Modningstiden gjør at Prima Donna Maturato utvikler en dyp og gyllen farge med små krystalliserte saltkorn. Den har en kraftig, karakteristisk smak, som kan beskrives som litt søtlig og nøtteaktig. Konsistensen er halvfast og osten kan fint høvles eller rives.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

