



## Rabel Oveja m/ trøffel ca 1,6 kg

Rabel Oveja med sort sommertrøffel er en delikat fastost på pasteurisert fåremelk, modnet i cava.

Osten kommer fra området Castilla La Mancha i Sentral-Spania. Dette er en fastost som er laget av pasteurisert geitemelk og modnet minimum 3,5 måneder.

**Produktnummer** 907299  
**EPD-nummer** 6242010  
**Antall i kartong** 4



Osten egner seg ypperlig på ostebordet og til ostepretninger. Smaksettes i sauser, gjerne i kombinasjon med storfekjøtt, dander på pizza eller riv osten over salaten. Spis den gjerne sammen med lyst brød, gjerne en fersk baguette.

Det er tilsatt passe mengde sort sommertrøffel i osten og den er modnet i minimum 3,5 måneder. Osten har blitt lagret i cava og har smaksnyanser av ristede nøtter og den umiskjennelige smaken av trøffel.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

