



## 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.

<b>Produktnummer</b>	907299
<b>EPD-nummer</b>	6242010
<b>Antall i kartong</b>	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



Fylldighet



Skarphet

