



## Rabel Oveja m/ fermentert hvitløk ca 1,6 kg

Rabel Oveja er en delikat fastost laget på pasteurisert fåremelk tilsatt fermentert hvitløk.

Osten kommer fra området Castilla La Mancha i Sentral-Spania. Dette er en fastost tilsatt fermentert hvitløk, modnet i minimum 3,5 måneder.

<b>Produktnummer</b>	907301
<b>EPD-nummer</b>	6242432
<b>Antall i kartong</b>	4



Prøv noen skiver på hamburgeren, smaksettes på pizza, gratiner på pasta, tilsett i sauser, eller bland inn i salaten. Smaksett grillmåltidet eller dryss over ovnsbakt fisk.

Osten er en god kombinasjon mellom den intense og karakteristiske smaken av lagret fåreost, med den behagelige karamelliserte smaken av fermentert hvitløk. Komplekse nyanser av lakris- og sjokoladesmak, er smaksatt med en krydret aroma, som gjør osten til et spennende valg.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

