

Rabel Oveja m/Pedro Ximenez ca 1,6 kg

Delikat spansk fastost laget på pasteurisert fåremelk, tilsatt Pedro Ximénez.

Osten kommer fra området Castilla La Mancha i Sentral-Spania. Dette er en fastost tilsatt Pedro Ximénez, fra den anerkjente og søte Jerez-vinen, som blir fremstilt i Andalucía regionen i Spania. Osten er modnet i minimum 3,5 måneder.

Produktnummer	907302
EPD-nummer	6242549
Antall i kartong	4

* 6 2 4 2 5 4 9 *

Kutt osten i biter og server til forrett, gjerne sammen med en søtlig salat. Server gjerne til dessert i kombinasjon med et glass spansk dessertvin. Eller lag en ostesaus til grillmåltidet eller bland osten inn i en gryterett.

Rabel Oveja med smak av fåremelk er tilsatt Pedro Ximenez. Osten har blitt lagret i cava under modning.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

Oluf Lorentzen