


# Landana Jersey Old ca 5 kg

## Hollandsk fastost laget på pasteurisert kumelk. Modnet i minst 12 måneder.

Landana Jersey Gouda kommer fra Jersey-kuer. Jersey er en av de eldste storferasene i verden. Melken deres er mer kremet enn andre typer kumelk. Jersey-kuer er mindre enn andre kuer, og de spiser 30% mindre enn andre kuraser. Melken som brukes til å lage Landana Jersey Gouda kommer fra en rekke små gårder på den nederlandske landsbygda, som alle ligger nær hjertet av Hollands osteindustri. Ostehjulene modnes på trehyller til smaken er perfekt.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 906553 |
| **EPD-nummer** | 6250146 |
| **Antall i kartong** | 1 |

*6250146*

Jersey gouda passer til ostebordet, salater, cocktail-snacks, som dessertost og til foundue og gratinering med sine meget gode smelteegenskaper. Den er også ypperlig som pålegg, og kan skjæres med ostehøvel.

Landana Jersey Gouda er laget av ren Jersey helmelk, som gir en fyldig og kremet smak. Osten er modnet i minst 12 måneder på trehyller. Den lange modningstiden gir osten en syrlig smak med små krystaller i ostemassen.

| Fasthet | Fyldighet | Skarphet |
|---|---|---|
|  |  |  |





Oluf Lorentzen