


# Prima Donna maturo 180 g

## Gullmedaljevinner fra Holland, i fin og praktisk pakning.

Prima Donna Maturo produseres i Bodegraven sør i Holland etter en gammel og original oppskrift. Prima Donna Maturo er produsert etter moderne metoder og er modnet i minimum 10 måneder. Osten er laget på engmelk, som kommer fra gårder der kyrne kan beite fritt i engene i minimum 120 dager hvert år fra våren til høsten, og i minst 6 timer om dagen. Prima Donna Maturo har funnet flere medaljer, blant annet "Best European Cheese" i Global Cheese Award, og bronse på World Cheese Awards i Trondheim oktober 2023. I 2022 vant den Supergold i WCA i Wales.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 906531 |
| **EPD-nummer** | 6343743 |
| **Antall i kartong** | 10 |

*6343743*

Prima Donna Maturo er en halvfast ost som egner seg ypperlig både som pålegg, snacks, i salat, osteanretning eller til øvrige varme og kalde retter.

Modningstiden gjør at Prima Donna Maturo utvikler en dyp og gyllen farge med små krystalliserte saltkorn. Den har en kraftig, karakteristisk smak, som kan beskrives som litt søtlig og nøtteaktig.

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