

Singletons cheddar engelsk bit 170 g

Klassisk engelsk rød cheddar med gode smelteegenskaper.

Cheddar er en av de mest kjente ostene fra England. Fremstillingen av cheddar begynte tidlig på 1500-tallet i byen Cheddar i Somerset. De utviklet en helt spesiell ysteteknikk («Cheddering»), som resulterte i en av verdens mest kjente og utbredte oster.

Produktnummer	906622
EPD-nummer	6383616
Antall i kartong	12

* 6 3 8 3 6 1 6 *

Cheddar spises ofte som den er, men ostens gode smelteegenskaper gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg. En klassisk cheeseburger er laget med en tykk og god skive cheddar. I revet tilstand er den også fin til gratinering.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Cheddar har en tett ostemasse uten hullsetting og en ren, aromatisk og syrlig smak. Modningen foregår langsomt og en ost kan ligge ett år eller mer for å få den rette smaken.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen