

Agour Ossau Iraty 6 mnd AOP ca 2,5 kg

Pasteurisert fåremelksost som med sin 12 mnd lagring har vunnet World Cheese Award to ganger. (2006 + 2011).

Den franske osteprodusenten Fromagerie Agour beliggenhet i den sydvestlige delen av Pyreneene har vunnet prisen for verdens beste ost for sin Ossau Iraty 12 mnd to ganger. I tillegg til å vinne høyeste utmerkelse i 2006 og 2011 fikk de også sølv da verdens beste ost gjennom tidene skulle kåres i forbindelse med VM i 2016. Ossau Iraty er en pasteurisert fåremelksost som har navnet sitt fra Ossau-dalen og Irati-skogen. Osten selges i lagringer av 4 måneder, 6 måneder og opp til 12 måneder. Ossau Iraty 6 mnd vant gull på WCA i Trondheim 2023.

Produktnummer	906745
EPD-nummer	6885925
Antall i kartong	1

6885925

Denne osten passer svært godt på ostebordet, som dessert med marmelade, honning eller tørket frukt, eller som en appetittvekker før middag.

Denne osten har naturlig skorpe, og mugg kan utvikles på skorpen. Dette er helt naturlig.

Ossau Iraty er en mild velbalansert ost der smaken blir kraftigere og fyldigere under lagring. Smaken har et hint av urter og nøtter. Osten er halvfast.

