



Primavera di Caravaggio ca 600 g

Italiensk rødkittost med fyldig og aromatisk smak.

Primavera di Caravaggio blir framstilt i området Lombardia, nord i Italia. Dette er en rødkittost produsert på pasteurisert kumelk som har mange likheter med den mer kjente Taleggio.

Primavera di Caravaggio er ypperlig til ostepanretninger, men fungerer også veldig fint til matlaging; i sauser, til pastaretter, omeletter, risotto eller i salater.

Osten har en konsistens som er glatt og fin, med en tynn, oransje skorpe. Denne kan etterhvert utvikle små flekker av grønnmugg, noe som er helt normalt. Smaken er fyldig, søtlig og aromatisk, og forsterkes ved lagring.