

(S) Asiago DOP ca 3,5 kg



Tradisjonell halvfast ost fra Italia, perfekt til matlaging.

Asiago er en halvfast gul ost, produsert på termisert kumelk. Den stammer fra regionen Veneto i det nord-østlige Italia. Den har historie helt tilbake til det 17. århundre, og er dermed en av Italias klassiske oster. Denne typen Asiago er en DOP ost, som er et opprinnelsesmerke som garanterer ostens kvalitet.

Asiago er en ost som brukes mye i det Italienske kjøkken og annen matlaging. Den passer veldig godt til gratinering, i salater, i terninger, men fungerer også fint som snacks og på sandwicher.

skorpen skal ikke spises.

Osten er lysegul i farge, har enkelte små hull, og er mild og god på smak. Den er lagret i ca 3 mnd, men vil kunne være noe kraftigere på smak ved lengre lagring.