

## Dilano ch



Hollandsk pasturisert fastost av Goudatypen, tilsatt chili.

Dilano er en serie med halvfaste oster fra Nederland, i ulike smaker. Dette er en ost av Goudatypen, tilsatt chili. Resultatet er en frisk og moderne ost. Chiliosten er lagret i 6-8 uker.

Ostemassen er halvfast og lett og skjære i terninger til salat og snacks, eller man kan benytte ostehøvel eller rivjern. Osten egner seg godt til smelting, for eksempel til ostesmørbrød eller nachos.

Konsistensen på chiliost er halvfast, men smidig. Smaken av chili er ikke for spiss eller markert, men den kjennes tydelig. Ved lagring vil ostemassen fremstå fastere, og smaken bli kraftigere.