



Cheddar engelsk black wax ca 3 kg

Hvit lagret Cheddar i hel ost konservert med sort voks.

Cheddar er en av de mest kjente ostene fra England. Fremstillingen 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. Vår «Black Wax» er lagret minst 12 måneder, ofte lengre.

Varenr.	906623
EPD nr.	2232700
Antall i Dpak	1

Engelsk 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, eller man kan servere den som den som små kanapeer, sammen med f.eks. blå druer.

Engelsk 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

