

## Cave aged cheddar ca 1,7 kg



### Engelsk cheddar.

Cave aged cheddar er laget av produsenten Ashley Chase i Somerset, England. Cheddar er en tradisjonell og håndlaget ost, laget med dyktighet og forsiktighet. Den modnes i naturlige grotter nær Somerset. Modningsprosessen går ut på å binde en klut på osten. Ettersom den modnes vil flekker av mugg forekomme. Dette er en naturlig del av prosessen, som gjør at osten får puste og utvikle seg i smak.

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. Osten er pasteurisert.

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. Osten har en litt søt, fruktig og frisk smak. Konsistensen er kremet, og fargen er gyllen og strålende.