



Ibérico 9 mnd ca 3 kg

Ibérico er en av de mest populære spanske ostene etter Manchego.

Ibérico kommer fra La Mancha området i Sentral-Spania, og er en av de mest populære ostene etter Manchego. Dette er en fastost som er laget av pasteurisert får-, geit- og kumelk, den blir ofte tatt for å være Manchego ettersom den ligner i utseende og konsistens. Ibéricoostene lagres fra 1 til 9 måneder.

Dette er en mild og anvendelig ost. Den egner seg utmerket til riving og til dryss over sauser, supper, nudel- og pastaretter. Den fungerer også fint som gratinering til de fleste ovnsretter, til dessert eller forrett, i salater eller som cocktailsnacks hvor man skjærer osten opp i biter.

Skorpen skal ikke spises.

Ibérico er en mildere og mindre salt ost enn Manchego, og bærer preg av at den er laget på tre sorter melk. Den er relativt fast og noe kraftigere på smak enn Iberico 3 og 6 mnd.