

Ossau Iraty 6 mnd AOP ca 2,5 kg



Pasteurisert fåremelksost som med sin 12 mnd lagring har vunnet World Cheese Award to ganger.

Den franske osteprodusenten Fromagerie Agour beliggende i den sydvestlige delen av Pyreneene har 2 ganger vunnet prisen for verdens beste ost for sin Ossau Iraty 12 mnd. I tillegg til å vinne høyeste utmerkelse i 2006 og 2011 fikk de også sølvplass da verdens beste ost gjennom tidene skulle kåres i forbindelse med VM i 2016. Ossau Iraty er en pasteurisert fåremelksost som har navnet sitt fra Ossau dalen og Irati skogen. Osten selges i lagringer av 4mnd, 6mnd og opp til 12 måneder.

Denne osten passer svært godt på ostebordet, som dessert med marmelade, honning eller tørket frukt, eller som en appetittvekker før middag.

Ossau Iraty er en mild velbalansert ost der smaken blir kraftigere og fyldigere under lagring. Smaken har et hint av urter og nøtter. Osten er halvfast.