



Cambozola 150 g

Mild og fyldig blåmuggost fra Tyskland

Denne tyske osten kommer fra Bayern og har blitt laget her siden 1980-tallet. Navnet minner, likesom ostens smak, om den franske camembert og den italienske gorgonzola. Men det referer også til den historiske ystingen som har pågått i Cambodunum siden 3. århundre etter kr. Denne byen heter nå Kempten og det er her produsenten Champignon holder til.

| | |
|------------------|--------|
| Produktnummer | 904073 |
| EPD-nummer | 745091 |
| Antall i kartong | 8 |



På ostebordet bør Cambozola få følge av litt grovere kjeks og mørkere brødtyper. Den pikante smaken gjør den velegnet som «kryddersmør» på det gode kjøttstykket.

Helt fersk er Cambozola ganske fast i konsistensen med en mild aroma og smak. Under modningsprosessen blir den mykere og mer smidig. Smaken blir da litt mer pikant. Når Cambozola er fullmoden kan overflaten bli litt brunlig.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

