



(Utgått) (S) Branzi DOP ca 2,8 kg

Fastost som egner seg like godt på ostefatet som til matlaging.

Branzi er en DOP klassifisert ost, som beskytter ostens opprinnelse og produksjonsmetode, under statlig kontrollerte normer. Osten er produsert i fjellområde Brembanadalen i Bergamoprovinsen - ikke langt fra den Sveitsiske grensen. Ostemassen er fast og kompakt med hullsetting.

Branzi smaker godt alene sammen med et glass vin eller på et ostebord. Fin ost å bruke i matlaging som gratinering eller i terninger i en salat.

Framstilt av rå melk. Skorpen skal ikke spises.

Branzi DOP er mild og frisk og en anelse syrlig. Den blir mer intens og skarpere etter modningsgrad. Konsistensen er fast, kompakt med ovale hull.

Produktnummer

906505

EPD-nummer

4434320

Antall i kartong

1



* 4 4 3 4 3 2 0 *

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

