



## Landana maasdam ca 3 kg

**Hollandsk fastost med en mild, søt og nøtteaktig smak. Laget på pasteurisert kumelk.**

Maasdam er en karakteristisk nederlandsk ost. Navnet kommer fra elven Maas, som renner fra Frankrike, gjennom Nederland og Belgia, før den renner ut i Nordsjøen. Maasdam inneholder minimum 45% fett og ble først laget på 1980-tallet som et alternativ til sveitsisk Emmental. Maasdam modner raskere enn andre nederlandske oster, og kan være klar i løpet av fire til 12 uker.

<b>Produktnummer</b>	906506
<b>EPD-nummer</b>	5562822
<b>Antall i kartong</b>	4



\* 5 5 6 2 8 2 2 \*

Denne osten er myk og søt, med en nøtteaktig smak, og en fruktig ettersmak. Konsistensen er smidig, og fargen er lys gul

Denne osten er myk og søt, med en nøtteaktig smak, og en fruktig ettersmak. Konsistensen er smidig, og fargen er lys gul, men den blir mørkere etter hvert som den modnes. Osten er halvfast, og kan fint høvles eller rives. Den er vokset som en Gouda, og har hullsetting som Emmentaler og Jarlsberg.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

