

(S) Prima Donna maturo ca 12 kg

Premiert fastost fra Holland med en fyldig og nøtteaktig smak

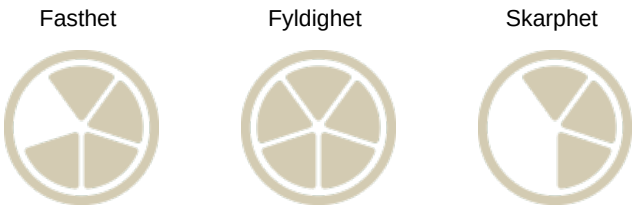
Prima Donna Maturo produseres i Bodegraven sør i Holland etter en gammel og original oppskrift. Prima Donna Maturo er produsert etter moderne metoder og er modnet i minimum 10 måneder. Osten er laget på engmelk, som kommer fra gårder der kyrne kan beite fritt i engene i minimum 120 dager hvert år fra våren til høsten, og i minst 6 timer om dagen. Prima Donna Maturo har funnet flere medaljer, blant annet "Best European Cheese" i Global Cheese Award og sølv på World Cheese Awards i Trondheim oktober 2023.

Produktnummer	906509
EPD-nummer	2916849
Antall i kartong	1

* 2 9 1 6 8 4 9 *

Prima Donna Maturo egner seg ypperlig både som pålegg, snacks, i salat, osteanretning eller til øvrige varme og kalde retter.

Modningstiden gjør at Prima Donna Maturo utvikler en dyp og gyllen farge med små krystalliserte saltkorn. Den har en kraftig, karakteristisk smak, som kan beskrives som litt søtlig og nøtteaktig. Konsistensen er halvfast og osten kan fint høvles eller rives.



Oluf Lorentzen