



## Prima Donna maturo 220 g

### Gullmedaljevinner fra Holland, i fin og praktisk pakning.

Prima Donna Maturo produseres i Bodegraven sør i Holland etter en gammel og original oppskrift. Dette er en fastost som typemessig kan sammenlignes med Goudaost. Prima Donna Maturo er produsert etter moderne metoder og er modnet i minimum 10 måneder. Osten vant gullmedalje i International Cheese Awards i 2009.

Varenr.	906518
EPD nr.	4183182
Antall i kartong	8

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

Pakket i beskyttende atmosfære.

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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

