



## (S) Wyfe of Bath ca 2,5 kg

### Engelsk håndlaget goudaost. Laget på pasteurisert kumelk.

Wyfe of Bath er laget av produsenten Bath Soft Cheese i England. Fine Cheese Co, som distribuerer osten, holder til i Bath, på vestkysten av England. De har vært i bransjen i 20 år, og har spesialisert seg på tradisjonell britisk ost og ostetilbehør. Deres store utvalg av kjeks, marmelade, chutney og frukt passer perfekt for ostekjenneren som er opptatt av den helhetlige smaksopplevelsen.

Varenr.	906585
EPD nr.	4512554
Antall i kartong	1

Osten er håndlaget på kumelk. Den er pasteurisert. Fine cheese goudaost er en prisvinnende ost som passer utmerket på ostefatet.

Skorpen er hard og ru, mens selve osten er kremaktig. Osten har en lys, karamellaktig farge. Den er lagret i 4 måneder for å gi den en søt, saftig og rik smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

