



Cheddar røkt ca 2,5 kg

En annerledes cheddar med mye smak og tydelig røykaroma.

Cheddar er en av de mest kjente ostene fra England. Fremstillingen begynte tidlig på 1500-tallet i byen Cheddar i Somerset. De utviklet en helt spesiell ysteteknikk («cheddering») som resulterte i en av verdens mest kjente og utbredte oster. Røyksmaken gjør at denne osten skiller seg ut fra ordinære cheddarvarianter og metoden som er brukt er 100% naturlig og ekte. Her er det på ingen måte tilført essenser eller aromaer, men benyttet en gammeldags og tradisjonell røykemetode.

Varenr.	906605
EPD nr.	5562780
Antall i kartong	2

Engelsk røkt cheddar har gode smelteegenskaper noe som gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg. En klassisk cheeseburger er laget med en tykk og god skive cheddar, og denne røkte versjonen gir en ekstra piff. Den også fin til gratinering.

Fast gulhvitt ostemasse uten hullsetting. Litt kort konsistens. Karamellbrun skorpe. Mild ost med røyksmak. Typisk cheddarsmak med tydelig røykpreg i ettersmaken, uten å være for syrlig.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

