

(Nytt nr 906655) Cheddar engelsk revet 2 kg

Ekte cheddar med fyldig og syrlig smak, produsert i Storbritannia.

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.

Produktnummer	906618
EPD-nummer	1208818
Antall i kartong	4

* 1 2 0 8 8 1 8 *

Engelsk Cheddar spises ofte som den er, men ostens gode smeltegenskaper gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg. En klassisk cheeseburger er laget med en tykk og god skive Cheddar. I revet tilstand er den også fin til gratinering, eller man kan servere den som den som små kanapeer, sammen med f.eks. blå druer.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Engelsk Cheddar har en tett ostemasse uten hullsetting og en ren, aromatisk og syrlig smak. Modningen foregår langsomt og en ost kan ligge ett år eller mer for å få den rette smaken.

