



Ossau Iraty 12 mnd AOP ca 4,5 kg

Pasteurisert fåremelksost som har vunnet World Cheese Award to ganger.

Den franske osteprodusenten Fromagerie Agour beliggende i den sydvestlige delen av Pyreneene har 2 ganger vunnet prisen for verdens beste ost, og kom på delt andreplass i 2018 for sin Ossau Iraty. I tillegg til utmerkelsene i 2006, 2011 og 2018 fikk de også sølvplass da verdens beste ost gjennom tidene skulle kåres i forbindelse med VM i 2016. Ossau Iraty er en pasteurisert fåremelksost som har navnet sitt fra Ossau dalen og Irati skogen. Osten selges i lagringer av 4mnd, 6mnd og opp til 12 måneder.

Varenr.	906715
EPD nr.	5219092
Antall i kartong	1

Denne osten passer svært godt på ostebordet, som dessert med marmelade, honning eller tørket frukt, eller som en appetittvekker før middag.

Denne osten har naturlig skorpe, og mugg kan utvikles på skorpen. Dette er helt naturlig.

Ossau Iraty er en mild velbalansert ost der smaken blir kraftigere og fyldigere under lagring. Smaken har et hint av urter og nøtter. Osten er halvfast.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

