



## Boffard ca 2,9 kg

### Langtidsmodnet spansk fastost laget på upasteurisert fåremelk.

Boffard blir produsert helt nord i Spania i området Cantabria, som er et av de største beiteområdene for sau i Spania. Meieriet ble etablert i 1880 av Claudio Napoleon Boffard, som var den første produsent i denne provinsen. Det er en fastost som er produsert av upasteurisert fåremelk, og har vært lagret/modnet i minst 12 mnd. før salg, og kan derfor dekorere seg med betegnelsen RESERVA, da den er modnet i minst 12 mnd. Osten har en meget lang holdbarhet dersomman oppbevarer den riktig.

Varenr.	907255
EPD nr.	5509849
Antall i kartong	2

Boffard egner seg til riving, og er ideell til avrunding av sauser, supper, nudel-, ris- og pastaretter samt til gratinering. Den kan også brukes i salater og til cocktailsnacks, hvor man skjærer opp osten i biter.

Framstilt av rå melk. Skorpen skal ikke spises.

Boffard har en meget pikant og smaksrik, og den har en utpreget fåremelksaroma. Den blir kraftigere i smaken, jo eldre den blir.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

