

Manchego 3 mnd DOP ca 3,3 kg

Berømt spansk fastost av sauemelk, med mange bruksområder. 3 mnd lagring gir en mildere ost.

Manchego er kanskje Spanias mest kjente fastost. Den er produsert i Castilla-La-Mancha området, av melken fra den nøysomme og tilpasningsdyktige Manchega-sauen. Melken er pasteurisert.

Produktnummer	907263
EPD-nummer	5509963
Antall i kartong	2

* 5 5 0 9 9 6 3 *

Manchego egner seg utmerket til riving og til dryss over sauser, supper, nudel- og pastaretter, samt gratinering. Den kan også brukes som dessert, forrett, i salater, eller som snacks hvor man skjærer osten opp i biter.

Skorpen skal ikke spises.

Manchego er smaksrik og har en elegant aroma av sauemelk. Den er noe salt med en lang og mild ettersmak av nøtter. Skorpen på osten er blank, vokset og preget av fletting. Manchego blir mer kornet (ostekrystaller) og saltere, jo lengre den lagres. Osten har svært lang holdbarhet når den oppbevares riktig.

