



Queso de Cabra al Vino ca 2,5 kg

En delikat halv fast geitemelksost marinert i rødvin.

Queso De Cabra er en spansk halvfast ost, som blir produsert av pasteurisert geitemelk. Den blir produsert i området Castilla La Mancha i det sørlige Spania. Geitene i dette området har tilpasset seg områdets høye temperatur og tørre luft. Dette gir melken en helt spesiell kvalitet.

Varenr.	907275
EPD nr.	5448105
Antall i kartong	2

Queso De Cabra egner seg godt til ostefat og osteinretinger med frisk frukt og lyst brød (baguette). Den kan også brukes i matlaging og til salater etc. Dersom osten serveres som den er, er det viktig å temperere den godt.

skorpen skal ikke spises.

Queso De Cabra er marinert i rødvin og modnes ca. 45 dager før eksport. Rødvinen gir den litt søte osten en syrlig ettersmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

