



## Sovrano 18 mnd ca 4 kg

### Smaksrik parmesanlignende fastost laget på både pasteurisert ku- og bøffelmelk.

Sovrano er en parmesanlignende fastost som er laget på både pasteurisert ku- og bøffelmelk. Den er produsert sydøst for Milano, i provinsen Cremona som ligger i Lombardiaregionen. Osten er lagret i ca. 18 måneder og i løpet av lagringstiden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann.

<b>Produktnummer</b>	907522
<b>EPD-nummer</b>	5711049
<b>Antall i kartong</b>	2



Siden denne osten har mange likheter med parmesan vil den også ha de samme bruksområdene. Den er utmerket til riving og dryss over pastaretter, supper, sauser, nudel- og risretter, samt gratinering. Denne type ost nærmest er å regne som et krydder og den finkornete konsistensen gjør den velegnet til panering av både kylling- og svinekjøtt. Den kan også brukes i salater der man skjærer opp osten i biter.

Sovrano er i utgangspunktet sylindrisk og veier fra 18 til 38 kg. Aromaen er behagelig krydret, aldri skarp og konsistensen er finkornet og med få og små hull. Sammenlignet med andre tilsvarende oster kan man si at Sovrano er litt kraftigere i smaken enn Grana Padano og Parmigiano Reggiano. I tillegg vekker den ekstra oppsikt med den flotte hvite skorpen sin.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

