

Mascarpone/Gorgonzola ca 1,3 kg

Mild og myk, ypperlig til matlaging og desserter.

Dette er en kombinasjonsost som består av Mascarpone og Gorgonzola. Begge er produsert pav pasteurisert kumelk fra Italia (Gorgonzola: blåmuggost - Mascarpone: fløteost).

Produktnummer	905873
EPD-nummer	5805460
Antall i kartong	4

5805460

Mascarpone/Gorgonzola er svært egnet som smakshevere i sauser og dressinger. I den populære dressingen Blue Cheese er den uunnværlig. Med litt av denne osten i en suffle, heves den opp i gourmetklassen. Osten er en selvfølge på ethvert ostebord, gjerne kombinert med litt grovere kjeks og mørkere brødsorter.

Mascarpone/Gorgonzola har en mildere smak enn vanlig Gorgonzola, men smaken av Gorgonzola forsterkes i løpet av modningstiden. Den har en kremete ostemasse og konsistens.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen