



## Singletons cheddar skivet m/trøffel x 1 kg

Engelsk hvit cheddar med italiensk trøffel.  
Utmerket til hamburgeren.

Cheddar er en av de mest kjente ostene fra England. Fremstillingen av cheddar begynte tidlig på 1500-tallet i byen Cheddar i Somerset. De utviklet en helt spesiell ysteteknikk («Cheddering»), som resulterte i en av verdens mest kjente og utbredte oster.

**Produktnummer** 906643  
**EPD-nummer** 6432249  
**Antall i kartong** 4



Cheddar spises ofte som den er, men ostens gode smelteegenskaper gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg.

Pakket i beskyttende atmosfære. Hver skive ca 24 g.

Cheddar har en tett ostemasse uten hullsetting og en ren, aromatisk og syrlig smak. Modningen foregår langsomt og en ost kan ligge ett år eller mer for å få den rette smaken. Denne cheddaren er tilsatt italiensk trøffel som gir en luksuriøs smak til burgeren.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

