



Wyke engelsk cheddar bit 200 g

Klassisk engelsk rød cheddar.

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. Denne biten har den klassiske orange fargen. Clothier-familien som produserer Wyke, har laget cheddar helt siden 1861. Det er Sommersets varme somre, fruktbare vårer, kjølige høster og våte vintre som gir familiens eiendom det den trenger for å lage prisvinnende ost. Familien lever etter mottoet "Hvis du tar vare på naturen, vil naturen ta vare på deg." Derfor finner Clothier-familien stadig nye måter å utvikle driften på. De lager all osten ved å bruke 100% grønn energi fra naturressurser som solenergi og biogass. Selv om ysteprosessen ikke er så arbeidskrevende som i gamle dager, har de tradisjonelle metodene som ble brukt av Clothiers' forfedre ikke gått tapt i industriutviklingen. Cheddar blir fremdeles lagret i modningsbokser av tre, og overvåkes konstant av deres Master Cheese Grader, for å sikre en god smak og kvalitet. Det er dette som har hjulpet dem med å vinne flere priser enn noe annet Farmhouse Cheddar-merke, noe de er veldig stolte av.

Cheddar spises ofte som den er, men ostens gode smelteegenskaper gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg. En klassisk cheeseburger er laget med en tykk og god skive cheddar. I revet tilstand er den også fin til gratinering.

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.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet



Produktnummer

906661

EPD-nummer

6127724

Antall i kartong

12



* 6 1 2 7 7 2 4 *