



## Västerbottensost ca 2 kg

Västerbottensost er en svensk stolthet laget på pasteurisert kumelk. Den har tradisjoner som strekker seg tilbake til slutten av 1800-tallet.

Västerbottensost er en svensk ost med tradisjon som strekker seg tilbake til slutten av 1800-tallet. Dette er en klassiker i Sverige som er høyt verdsett og mye benyttet både som pålegg og i matlaging. Västerbottensost er en fastost med mye smak og personlighet, produsert med historisk kunnskap og yrkesstolthet. Den er lagret i minst 14 måneder, og smaksmessig konkurrerer den med internasjonale varemerker som Gryere, Emmenthaler, Parmesan og Cheddar.

<b>Produktnummer</b>	906543
<b>EPD-nummer</b>	5454657
<b>Antall i kartong</b>	2



\* 5 4 5 4 6 5 7 \*

Västerbottenost er en svært anvendelig ost som kan brukes til både matlaging og som pålegg, eller nytes som den er sammen med et glass rødvin. Prøv den for eksempel i risotto, omelett, pai eller saus. Velegnet til gratinering, på pizza eller taco. Server gjerne sammen med oliven.

Osten er vellagret, tørr og fet, og har en særegen kraftig og unik smak. Du vil kjenne spor av små, hvite krystaller i ostemassen. Lagret i minimum 14 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

