



Cabrales Artesano DOP ca 2,5 kg

Blåmuggsost laget av upasturisert kumelk.

Cabrales er en kraftig blåmuggsost fra Liébana, nord i Spania. Den ble tidligere produsert på en blanding av ku, geit og fåremelk, men nå blir den produsert kun på upasteurisert melk fra ku. Osten modnes i 5 måneder.

Produktnummer

908109

EPD-nummer

4852679

Antall i kartong

1



* 4 8 5 2 6 7 9 *

Denne osten hører hjemme på den kraftige siden av osteinretningen og gir ostefatet et vidt spenn. Du kan også servere Cabrales på en desserttallerken med et innslag av sødme fra for eksempel tørket fiken, eller en jordbærsalat med appelsin og sukker.

Framstilt av rå melk.

Cabrales har en svært tett hullsetting og den har en sterk, krydret smak og en silkemyk konsistens.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

