



## Landana gouda ca 2,15 kg

Tradisjonell hollandsk fastost, egner seg like godt på ostefatet som til matlaging.

Lagret Gouda stammer fra området rundt byen Gouda i Holland, og har sin historie helt tilbake til 1500-tallet. Osten er lagret i minimum 17 uker.

<b>Produktnummer</b>	906561
<b>EPD-nummer</b>	5972344
<b>Antall i kartong</b>	2



Lagret Gouda passer til ostebordet, salater, cocktail-snacks, som dessertost og til foundue og gratinering med sine meget gode smelteegenskaper. Og ikke for å glemme, som pålegg; den kan skjæres med ostehøvel.

Lagret Gouda forandrer smak, konsistens og farge etter lagringstiden. Som ung er den lys gul, mild og smidig. Etter hvert blir den fastere, mørkere og ikke minst kraftigere i smaken. Man vil oppleve at den har en noe tykkere skorpe, noe som er helt normalt.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

