



Rabel Oveja m/chili ca 1,6 kg

Spansk fastost med chili laget på pasteurisert fåremelk.

Osten kommer fra området Castilla La Mancha i Sentral-Spania. Dette er en fastost tilsatt chili Cayenne og chiliflak. Osten er modnet i 3,5 måneder.

Skjær osten i staver til salat eller tilbehør til kjøtt og fiskeretter. Osten er velegnet til gratinering, eksempelvis lasagne, nachos eller ostesmørbrød.

Osten er sterk med tydelig smak av chili laget på fåremelk. Osten er modnet i cava som gir en brennende kontrast til Cayenne chilien og utvalgte kryddersmaker.

Produktnummer 907306
EPD-nummer 6242416
Antall i kartong 4



Fasthet



Fyldighet



Skarphet

