OSSAU IRATY AOP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Südostfrankreich, Nouvelle-Aquitaine
Marke	Matocq
Produktart	Schnittkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	ca. 4,5 kg
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 120 Tage
Artikelnummer	12001

Dieser Schafsmilchkäse hat die Form eines Tomme mit natürlicher Kruste, deren Farbe je nach Reifebedingungen von gelb bis orange bis grau variiert. Neben dem Roquefort und dem Brocciu ist der Ossau Iraty einer der drei einzigen AOP Käsen mit Schafsmilch. Die Aromen sind präsent und vielfältig und die Textur ist weich bis fest, ohne klebrig oder trocken zu sein. Geschmacklich ist der Ossau Iraty mild, mit einem leicht nussigen Geschmack, einer sanften Schafsmilchnote und vollmundig köstlich.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH