



JENS LANGKNIV'S

LUOLAJUUSTO- DANBO

Tanskalainen juusto on saanut nimensä 1600-luvulla eläneen lainsuojattoman, tanskalaisen 'Robin Hoodin', Jens Ollesenin, mukaan. Jens varustautui veitsellä, jonka perässä oli pitkä naru. Siitä nimitys "Langkniv" eli pitkä veitsi. Luolajuustoksi tätä kutsutaan, koska Jens pakoili Jyllannin kalkkikiviluolissa. Danbo kuuluu Samsø-juustoihin, on maultaan aromikas ja täyteläinen. Samantyyppisiä juustoja ovat mm. Gamle Ole ja Musta Sara. Ehdottomasti kokeilemisen arvoisen herkuttelujuusto.

Rasva 27 %

Suola 1,9 %, voimakassuolainen

Kypsytetty vähintään 4 kk

Alkuperämaa Tanska

Kokeile rohkeasti erilaisia valkoviinejä ja väkeviä viinejä

