



Roquefort la coccinelle AOP ca 1,25 kg

Upasteurisert sauemelksost fra Frankrike.
Myk, smidig og mindre salt enn de fleste
andre roquefortostene.

upasteurisert fåremelk i landsbyen med samme navn.
Landsbyen Roquefort ligger i fjellområdet Massif Central i
Syd-Frankrike (Nord-vest for Montpellier). Coccinelle betyr
marihøne og denne osten er lagret i ca 2 måneder.

Produktnummer	905821
EPD-nummer	5970132
Antall i kartong	4



* 5 9 7 0 1 3 2 *

Roquefort er for mange en hedersgjest på ostebordet.
Server den gjerne naturell på mørkt brød som rug,
pumpernickel eller annet surdeigsbrød. Denne osten er
også god til dessert sammen med noe søtt og friskt som
solbærsyltetøy, friske pærer eller tørkede frukter som fiken
eller aprikoser sammen med valnøtter. Osten brukes ofte i
sauser og som gratinering, samt fyll i kanapeer. Roquefort
passer også veldig godt sammen med pasta eller salat.

Framstilt av upasteurisert melk.

Roquefort la Coccinelle har fine karakteristiske blåskimmel
marmoreringer pent fordelt i hele osten. Den er mer smidig
og ikke så salt som de fleste andre Roquefort variantene.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

