

Brie Coeur de Lion ca 3 kg

En fyldig kremet brie tilsatt fløte.

Coeur de Lion er en fransk brie som er delvis formodnet på meieriet (delvis stabilisert). Den er uten kjerne og derved spiseklar.

Produktnummer	903140
EPD-nummer	2253383
Antall i kartong	1

* 2 2 5 3 3 8 3 *

Den fine konsistensen til Coeur de Lion gjør den til en perfekt dessert når den serveres med friske bær og frukter. Perfekt til osteanretninger og snitter, eller innbakt i butterdeig med f.eks. jordbærsyltetøy. I tillegg er den et selvsagt valg på ostebordet.

Coeur de Lion er tilsatt fløte og har derfor en kremet konsistens. Smaken er mild, men fyldig. Coeur de Lion er litt mer temperaturfølsom enn andre brier, og kan fort bli noe bløt hvis den blir utsatt for varme.

