



## Brie de Paris 250 g

En av Norges mest solgte Brier, perfekt på ostebord eller til desserter.

Brie de Paris er en av Norges mest solgte brier. Brien er produsert i Charcenne, i Haute-Saône-regionen. Den er formodnet på meieriet (stabilisert), er uten kjerne og derved spiseklar.

**Produktnummer**

903208

**EPD-nummer**

4856456

**Antall i kartong**

6



Brie de Paris hører hjemme på ostebordet og er velegnet til snitter og sandwicher. Prøv den gjerne sammen med stekt bacon og tranebærgelé på fersk bagett. Samtidig er den velegnet som dessert, servert naturell med friske jordbær eller lignende.

Tradisjonell fransk brie med en aromatisk mild og fylldig smak – tilnærmet hasselnøtter.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

