

Brie Coeur de Lion 1 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. Coeur de Lion er litt mer temperaturfølsom enn andre brier, og kan fort bli noe bløt hvis den blir utsatt for varme. Dette er muligens den eneste brie som har tilsatt fløte som ingrediens, noe som skaper en mer kremet konsistens.

Produktnummer	903222
EPD-nummer	5358916
Antall i kartong	4

5358916

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 har en mer kremet konsistens. Smaken er mild, men fyldig.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen