



## Brie Coeur de Lion 1 kg

### En fyldig kremet brie tilsatt fløte.

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



\* 5 3 5 8 9 1 6 \*

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

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

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

