

Petit delice des cremieres 200 g

Fransk kremost med hvitmuggskorpe som smelter på tungen.

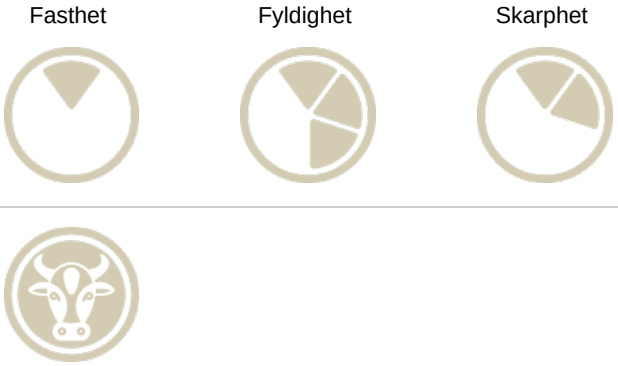
Petit Delice des Cremieres er laget på pasteurisert kumelk i Burgund området i Frankrike, og er en typisk ost for vingårdene i denne regionen.

Produktnummer	903244
EPD-nummer	5636089
Antall i kartong	6

5636089

Denne osten passer utmerket til osteanretninger, desserter og til snitter sammen med lyst brød, alternativt en usaltet kjeks. Som dessert passer den godt sammen med friske bær og frukter.

Petit Delice des Cremieres er en mild ost med forholdsvis høyt fettinnhold, ostemassen er kremet og eggeskallhvit med en tynn skorpe på. Når den er moden blir den nærmest flytende og dens karakteristiske friskhet og syrlighet kommer frem.



Oluf Lorentzen