

Delin Brillat savarin PGI 200 g

Fransk kremost med hvitmuggskorpe, smelter på tungen.

Brillat Savarin er produsert i Bourgogne i Frankrike hos Fromagerie Delin. Brillat Savarin er oppkalt etter 1700-tallets store matskribent med samme navn. Osten har sin opprinnelse i 1930 – og ble skapt av Frankrikes osteekspert fremfor alle; Henri Androuet. Den er fremstilt av pasteurisert kumelk.

Produktnummer	903246
EPD-nummer	5710595
Antall i kartong	6

* 5 7 1 0 5 9 5 *

Brillat Savarin kan benyttes til osteanretninger, desserter og til snitter med lyst brød, alternativt en mild kjeks (ikke salt). Som dessert passer den godt sammen med friske bær og frukter. Brillat Savarin er en klassiker blant franske ostekjennere.

72 % fett i tørrstoff.

Brillat Savarin er en fet, bløt og delikat ost med en mild smak. Når den er moden blir den veldig myk og kremaktig, og dens karakteristiske friskhet og syrlighet kommer frem.



30.10.2026

Oluf Lorentzen