

Ermitage brie ca 3 kg

Ustabiliert fransk brie med en mild smak.

Ermitage Brie produseres i Frankrike, og fremstilles av pasteurisert kumelk. Den er ustabilisert, dvs. at den har en fast kjerne og modnes fra ytterkant og inn mot kjernen.

Produktnummer	903256
EPD-nummer	2235430
Antall i kartong	1

* 2 2 3 5 4 3 0 *

Ermitage Brie er populær på ostebordet, til snitter og som dessert. Innbakt i butterdeig sammen med litt syltetøy er den perfekt. Anbefales servert med en mild usaltet kjeks eller loff.

Ermitage Brie har en mild og fyldig smak, og en aroma som minner om hasselnøtter. Under modningen vil osten etter hvert bli nesten flytende inni. Den er da fullmoden og på sitt aller beste.

