

Camembert Marie Harel AOP 250 g

Den opprinnelige franske Camemberten fra Normandie.

Camembert er en velkjent fransk ost, oppfunnet av Marie Harel i 1791. Camembert Marie Harel AOP er opprinnelsesmerket, noe som betyr at den er produsert utelukkende i Normandie, i byen Camembert.

Produktnummer	903621
EPD-nummer	5562459
Antall i kartong	6

5562459

En godt modnet Camembert er selvskreven på ostebordet. Samtidig er denne osten velegnet til smørebrød, snitter og lignende, og som dessert eller kveldskos. Det er viktig at osten tas ut i god tid før servering så den rekker å bli temperert, da oppnår du den bløte konsistensen, og smaken kommer til sin rett. En god smakskombinasjon oppnås ved å servere noe søtt til. Prøv gjerne marmelade med aprikos eller tørket fiken, og bruk helst usaltet kjeks eller lyst brød ved siden av.

Framstilt av upasteurisert melk.

Camembert Marie Harel AOP er produsert på upasteurisert kumelk, noe som gir den en rikere smak. Osten modnes fra ytterkant og inn mot midten. Når osten er på sitt beste vil ostemassen være nærmest flytende i konsistensen, smaken vil da være kraftig og krydret.

