

Chèvre Selles sur Cher AOP 150 g

Mild chevre med mye smak. Dekket med et lag aske.

Selle sur Cher har sin historie fra området Orlanais-Berry i Loiredalen – nærmere bestemt i Anjouin. Lokalbefolkningen spiser skorpen – det er de som dyrker muggen og hevder at den inneholder den ekte ostesmaken. Det går med rundt 1,3 liter melk til å lage en enkelt ost. Den fikk sin AOP-betegnelse i 1975.

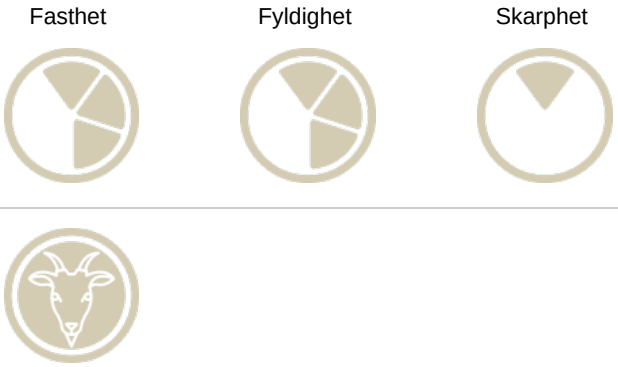
Produktnummer	904254
EPD-nummer	1319789
Antall i kartong	6

1319789

Selle sur Chevre er nydelig som dessertost, men kan også brukes som forrett eller i salater sammen med litt basilikum og tomater. Når den serveres som den er, er det viktig å temperere osten godt for at smaken skal komme til sin rett. Dette er en ost med mange muligheter, den passer like godt som forrett som til avslutning på et godt måltid.

Framstilt av rå melk.

Selle sur Cher er en utsøkt AOP-chevre. Den er hvit i ostemassen, dynket i trekull/aske. Osten er rund med en diameter på ca. 15 cm, og fremstilt av upasteurisert geitemelk. Modningstiden for Selle sur Cher er kun 10 dager før eksport. Det gir den en svært mild geitesmak med en «touch» av nøttesmak.



Oluf Lorentzen