

Chèvre D'Argental 1 kg

Chèvre d’Argental er en fransk geitost laget på pasteurisert geitemelk og mikrobiell løpe. Den har en mild hvitmuggskorpe og er produsert med geitemelk fra gårder i Rhône-Alpes-regionen.

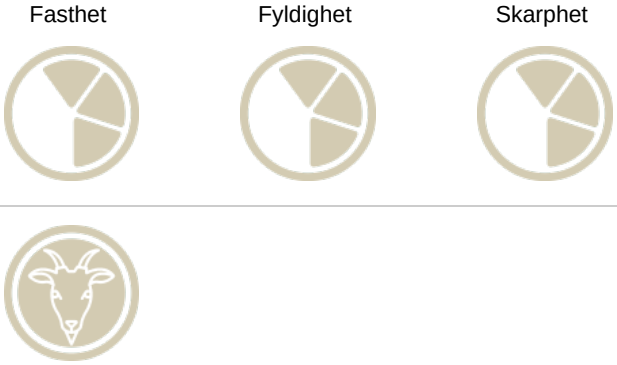
Chevre D’Argental blir produsert på 100% ren geitemelk fra gårder i Rhône-Alpes-regionen i Frankrike. Osten lages etter tradisjonelle metoder fra Lyon-området og er en del av d’ Argental-serien, som tilbyr en mengde gode kvalitetsoster. Da dette er en ost som er ustabilisert, har den en kjerne og modnes fra ytterkant og inn mot kjernen. Den har en fett prosent på min. 45 %.

Produktnummer	904550
EPD-nummer	5358932
Antall i kartong	1

* 5 3 5 8 9 3 2 *

Chèvre D'Argental passer yppelig til osteanretninger, ostefat, snitter o.l. Eller som mange andre oster, som en avslutning på et måltid. Osten bør tempereres for at smaken skal komme til sin rett. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Denne osten har en gjenkjennelig form med sine sekskantede fasong. Ostemassen er elfenbenfarget og har en naturlig skorpe. Aromaen er krydret, konsistensen er bløt og kremet. Osten blir noe skarpere og mykere ved modning.



Oluf Lorentzen