



(Utgått) Soignon chèvre m/aske 125 g

Fransk porsjonspakket fersk chèvre dekket med et tynt lag aske.

Merci Chef chèvre m/aske er en fersk ost laget i Frankrike av pasteurisert geitemelk. Osten er produsert syd for Tours, ved byen Chaunay som ligger i Poitou-Charentes regionen vest i landet. Dette er den ekte franske varianten av geitost som ikke har noe med vår norske brune geitost å gjøre. Fra gammelt av ble osten rullet i aske for å danne et beskyttende lag mot uønskede bakterier, med tiden har man funnet andre og mer effektive måter å pakke ostene inn på, men heller beholdt asken som et dekorativt element. Osten er produsert syd for Tours ved byen Chaunay.

Produktnummer
EPD-nummer
Antall i kartong

904578
4872123
6



* 4 8 7 2 1 2 3 *

Fersk chèvre er flott som dessertost, men kan også brukes i matlagning til for eksempel pai, pizza, salat og gratinering. Serveres den som den er bør den tempereres for at smaken skal komme til sin rett. Osten kan skives rett på brettet.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Denne osten er mild og lett syrlig med den særegne smaken av geitemelk. Osten er sylinderformet med en er kort og fast konsistens, ostemassen er hvit, kompakt og helt uten hullsetting. Asken rundt osten er først og fremst for dekorasjon og gir ingen ekstra smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

