



## St. Marcellin 80 g PGI

Fransk hvitmuggost med en mild og syrlig smak, laget på termisert kumelk.

St. Marcellin er en fransk hvitmuggost laget av termisert kumelk. Den har sin opprinnelse i Dauphiné-regionen øst for Lyon, og historien strekker seg tilbake til 1200-tallet, da den opprinnelig ble laget av geitemelk. Modningstiden varierer fra to til seks uker, og osten selges i en liten keramisk form som bidrar til å bevare konsistens og smak. St. Marcellin fikk AOP-status i januar 2016. Osten produseres nå av Fromagerie du Vinay, som fra 2025 er en del av Beillevaire-gruppen – en anerkjent aktør innen franske håndverksoster.

**Produktnummer**

905217

**EPD-nummer**

4738316

**Antall i kartong**

8



\* 4 7 3 8 3 1 6 \*

St. Marcellin kan serveres varm til bakt potet, eller spekemat, eller du kan dyppe brødet i den. Den kan også fint serveres på ostefatet eller som dessert med melba toast og litt fiken eller aprikosmarmelade. Prøv også gjerne og server den sammen med sirupsbrød eller fruktbrød.

Framstilt av termisert melk.

St. Marcellin har en mild, syrlig og salt smak. Smakene utvikler seg etter hvert som osten modnes. Ostemassen blir flytende ved romtemperatur og smakene kommer bedre frem, så husk å ta den ut av kjøleskapet et par timer før servering.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

