



## St. Félicien 150 g

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

St. Félicien er en fransk hvitmuggost laget av termisert kumelk. Den produseres i Dauphiné-regionen øst for Lyon, og ble utviklet på 1950-tallet. Siden lanseringen har den blitt en favoritt blant osteelskere verden over. Osten modnes i to til seks uker og selges i en liten keramisk form, som bidrar til å bevare den kremete konsistensen og delikate smaken. Fromagerie du Vinay, som siden 2025 er en del av Beillevaire-gruppen, står nå for produksjonen. De er kjent for sitt fokus på kvalitet og fransk ostetradisjon.

**Produktnummer**

905221

**EPD-nummer**

4149068

**Antall i kartong**

6



\* 4 1 4 9 0 6 8 \*

St. Félicien 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. Félicien 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

