



## Vacherin Mont d'or AOP 360 g

En fransk spesialitet! Vinterost med flytende konsistens og masse smak.

Vacherin Mont D'Or er en kittmodnet bløt ost, produsert i Jurafjellene syd for byen Pontarlier, ca. 1300 moh., nær grensen til Sveits. Den er produsert av upasteurisert kumelk. Det anbefales at den spises med skje. Osten lagres/modnes på meieriet i former av gran (fra 3 uker–2 mnd) i en temperatur på 10–12 °C med meget høy luftfuktighet. Vacherin Mont D'Or produseres kun av "vintermelken" i perioden august til mars. Dette gjør den tilgjengelig fra slutten av september til begynnelsen av april. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1981.

**Produktnummer**

905538

**EPD-nummer**

4858973

**Antall i kartong**

6



\* 4 8 5 8 9 7 3 \*

Vacherin Mont D'Or er en av våre meget spesielle oster, som absolutt er å anbefale når man skal presentere et utvalg utenom det vanlige. Den bør være en del av en osteinretning etter en kraftig hovedrett.

Framstilt av rå melk. Framstilt av rå melk. Det kan forekomme flekker av mugg langs kanten av osten på grunn av barken den ligger i og muggkulturen som finnes naturlig i osten. Dette er helt normalt og ikke skadelig. Ostene er håndlaget, derfor en naturlig variasjon fra ost til ost. Noen kan få en mer rødlig skorpe, mens andre fremstår lysere. Muggen som kan dukke opp, er som regel hvit, men kan etterlate mørkere prikker eller flekker, ofte som følge av barken.

Osten har en naturlig gylden skorpe med en rødlig farge. Ostemassen er meget bløt og kremete. Den har en unik kraftig smak, noe fruktig og svært aromatisk. Osten er sylindrisk og tilbys i forskjellige størrelser, fra 13–30 cm i diameter. Ostemassen er bundet med et bånd, som ikke må fjernes, heller ikke ved servering. Vacherin Mont D'Or blir fort bløt og bør serveres fra esken.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

