

Le Crémier de Chaumes 250 g

En bløt og fyldig rødkittost, ypperlig både til dessert og matlaging.

Le Cremier de Chaumes er en bløt rødkittost produsert på pasteurisert kumelk. Den tilvirkes i Aquitaine, Syd-Vest i Frankrike, og er en god erstatter til sesongosten Vacherin – Mont D'Or, når denne ikke er i handelen.

Produktnummer	905567
EPD-nummer	2198349
Antall i kartong	8

2198349

Le Cremier de Chaumes er en fin dessertost. Den hører hjemme på ostebordet, men kan også brukes på snitter. Vi anbefaler å servere den med en mild kjeks (ikke salt) eller loff. Den er absolutt å anbefale som en matlagningsost, ypperlig til gratinering og passer fint til raclette. Varm den gjerne lett i ovnen før servering (ca 20 minutter ved 180 grader).

Denne osten har en fløyelsaktig skorpe (revepels) som beskytter ostemassen. Denne er fullt spiselig. Ostens smak er fruktig og blir kraftigere ved lagring. Duften blir sterkere med tiden, men desto bedre smaker osten. Le Cremier de Chaumes blir fort bløt og bør serveres i treesken.

