

Isigny St Mére Pont L'Évêque AOP 220 g

En ost for de riktige ostegourmeter. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1976.

Pont L´Évêque er en rødkittost produsert i Frankrike av pasteurisert kumelk. Pont L´Évêque er en meget eksklusiv ost, enost for de riktige ostegourmeter. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1976.

Produktnummer	905573
EPD-nummer	1214949
Antall i kartong	6

1214949

Pont L´Évêque kan med stort hell stå for ostedessertens eller ostebordetseksklusive innslag. Den vil være et aromatisk innslag i milde salater og på snitter. En elegant dessert er crepes (små pannekaker) som rulles sammen og gratineres med Pont L´Évêque i ovnen. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Ostens konsistens er glatt og fin, men med noen få små hull, slik at den har noe til felles med brie. Smaken er litt kraftig /fyldig, rik og aromatisk som blir forsterket ved lagring. Pont L´Évêque er lett å kjenne igjen med sin firkantede form.

