

Germain Epoisses de Bourgogne AOP 250 g

Fransk kittmodningsost med mye smak og lukt.

Epoisses er en rødkittost fra området Bourgogne i Frankrike, fremstilt av pasteurisert kumelk. Osten vaskes regelmessig med lunket saltvann for å fremme modningen, bevare den bløte skorpen og for å fremheve smaken. Under modningen blir denne ostens overflate vasket med Marc de Bourgogne eller vin. Epoisses er en typisk gourmetost for ostekjennere. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1991. Epoisses vant "Super Gold 2019-2020" på World Cheese Awards i Bergamo, Italia, 2019. I World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023 vant den bronse.

Produktnummer	905580
EPD-nummer	732545
Antall i kartong	6

732545

Epoisses er en meget spesiell ost, som absolutt er å anbefale når man skal presentere et sortiment utenom det vanlige. Den bør være en del av en osteanretning etter en kraftig hovedrett.

I moden tilstand vil osten være svært bløt, delvis flytende og bør derfor serveres i esken.

