

Germain Langres AOP 180 g

Fransk kittmodningsost med mye lukt og smak.

Langres er en rødkittost som er produsert av pasteurisert kumelk. Den kommer fra byen med samme navn, som ligger nord for Dijon i Frankrike. Langres vaskes regelmessig med lunket saltvann for og fremme modningen, bevare den bløte skorpen og for å fremheve smaken. Osten er en gourmetost av ypperste klasse for ostekjennere. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1991. Langres har vunnet mange priser i blant annet WCA, CGA og Mondial du Fromage, og vant Super Gold i World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023. I 2024 vant Langres gull da WCA ble arrangert i Portugal

Produktnummer	905581
EPD-nummer	137315
Antall i kartong	6

* 1 3 7 3 1 5 *

Langres er en meget spesiell ost, og er absolutt å anbefale når man skal presentere et sortiment utenom det vanlige. Den bør være en del av en osteanretning etter en kraftig hovedrett. Langres blir fort bløt og bør serveres i treesken. Den har en naturlig grop på toppen som passer perfekt til å helle champagne oppi. Champagnen trekker inn i osten.

Langres er glatt, nærmest lakkert på overflaten og fargen kan gå fra strågult til rødt. Osten har en sterk aroma, utviklingen av spesielle gjærsopper og bakterier gir osten en spesiell modning, noe som gjenspeiles i lukt og smak. Smaken er fyldig og kompleks.

