

Germain Chablis 200 g

Fransk kittmodningsost med mye smak og lukt.

Chablis er en rødkittost som kommer fra Marne-området i Frankrike, og er produsert på pasteurisert kumelk. Chablis blir vasket regelmessig med lunket saltvann for å fremme modningen, bevare den bløte skorpen og for å fremheve den gode smaken. Dette er en gourmetost for ostekjennere. Chablis er en meget spesiell ost, og er absolutt å anbefale når man skal presentere et sortiment utenom det vanlige.

Produktnummer	905582
EPD-nummer	137323
Antall i kartong	6

* 1 3 7 3 2 3 *

Denne osten anbefales som en del av en osteanretning, gjerne etter en kraftig hovedrett. Chablis blir fort bløt og bør serveres i treesken. La osten bli temperert for å få frem smaken best mulig, vi anbefaler en usaltet kjeks eller nystekt bagett ved siden av.

Chablis er en ost med en tynn skorpe, overflaten er oransjeaktig og litt rynkete. Ostemassen har en middels kraftig duft, fargen er gulhvit og konsistensen noe kort og tørr. Etter hvert som osten modnes vil ostemassen bli bløt og smidig, nærmest flytende.

