

Saint Albray 180 g

En kombinasjon av rødkitt og hvitmugg, gjør seg perfekt som dessertost.

Saint Albray blir produsert i Syd-Frankrike, av pasteurisert kumelk. Dette er en kombinasjonsost som er kittmodnet ogomkranset med en hvitmuggskultur. Under modningsfasen vaskes osten i en lake som gjør at det utvikles en kittkultur. Metoden med å vaske ost i lake er meget gammel. Hensikten er å gi osten en bedre holdbarhet, samtidig gir den spesielle muggkulturen som metoden utvikler, ostene en fyldig, kraftig og aromatisk smak som forsterkes ved lagring. Osten vant sølv i Concours Général Agricole i Paris i 2018.

Produktnummer	905591
EPD-nummer	5455167
Antall i kartong	8

* 5 4 5 5 1 6 7 *

Saint Albray er en typisk dessertost. Den hører hjemme på ostebordet, og kan også brukes til snitter. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Osten har en fin og glatt konsistens, med få små hull, slik at den har noe til felles med brie. Den presenterer seg meget godt, på grunn av sin karakteristiske prestekrageform.



Oluf Lorentzen