

Roquefort Papillon black label AOP ca 1,35 kg

Tradisjonsrik og eksklusiv roquefort, passer like godt til matlaging som på dessertbordet.

Roquefort er en av de eldste ostene vi kjenner til med historie helt tilbake til det 8. århundre. Denne blåmuggosten blir produsert av upasteurisert fåremelk i landsbyen med samme navn. Landsbyen Roquefort ligger i fjellområdet Massif Central i Syd-Frankrike (Nord-vest for Montpellier). I perioden desember til juli melkes sauene om morgenen og om kvelden. En sau kan gi ca. 200 liter i denne perioden, og melken er rik og fet. Under produksjonsprosessens blir det strødd et spesielt "muggpulver" over ystlene. Dette unike pulveret består av mugg fra rugbrød som Papillon selv produserer den dag i dag. Papillon produksjonen foregår i dag på et mer moderne meieri enn de hadde under oppstarten i 1906, og osten lagres i de helt spesielle kalksteinsgrotter i fjellet Combolou som omgir byen. Her er det konstant temperatur (ca. 10 °C) og luftfuktighet på 98 % året rundt. Den fuktige luften fra fjellene trenger inn i grottene og gir osten noen biologiske betegnelser som er helt enestående i verden. Ostene pikeres, slik at den blå-grønne muggen utvikler seg optimalt. Etter ca. 3 uker blir ostene pakket inn i folie og deretter flyttet inn i et kjøligere lager med noe fuktigere luft. Modningen varer i ca. 4 - 6 mnd. og i løpet av denne perioden har osten utviklet seg godt og er klar for salg. Roquefort er en A.O.P. ost - (Appelation Origin Protegee) som er en europeisk kvalitetsbetegnelse på landbruksvarer av alle slag. Den gis bare til ost av aller høyeste kvalitet. Papillon fikk sin A.O.P. - betegnelse i 1925 som den første i Frankrike og i 1979 fikk de full AOC-godkjenning. Denne varianten av Roquefort Papillon har den beste klassifiseringen noe som har gitt den betegnelsen Black Label.

Produktnummer	905811
EPD-nummer	5511977
Antall i kartong	4

* 5 5 1 1 9 7 7 *

Roquefort Papillon Black Label er for mange en hedersgjest på ostebordet. Server den gjerne naturell på mørkt brød som rug, pumpernickel eller annet surdeigsbrød. Denne osten er også god til dessert sammen med noe søtt og friskt som solbærsyltetøy, friske pærer eller tørkede frukter som fiken eller aprikoser sammen med valnøtter. Osten brukes ofte i sauser og som gratinering, samt fyll i kanapeer. Roquefort passer også veldig godt sammen med pasta eller salat.

Framstilt av rå melk.

Roquefort Black Label har fine karakteristiske blåskimmel marmoreringer pent fordelt i hele osten. Den har en ren smak, som er noe salt og helt forskjellig fra melkens sødme. Ostemassen er fuktig og smuldrende, og bør ideelt sett skjæres med en tynn varm kniv. Jo mere osten modnes, desto kraftigere blir den på smak.

