

Roquefort Vernieres AOP ca 1,3 kg

Delikat Roquefort med fyldig og kraftig smak.

Roquefort kan bare lages i landsbyen Roquefort som ligger i fjellområdet Massif Central i Syd-Frankrike. Etter produksjon, som i dag foregår på moderne meierier, lagres osten i spesielle kalksteinsgrotter som omgir byen. Ostene blir pleiet meget forsiktig, og behandlet med mye håndarbeid. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1925 som den første osten i Frankrike.

Produktnummer	905820
EPD-nummer	5449178
Antall i kartong	4

5449178

Roquefort er for mange hedersgjesten på ostebordet/fatet. Naturell legges den på mørkt brød som rug, pumpernickel eller annet brød av surdeig. Den er også god som dessert sammen med tyttebær, rognebær eller solbærsyltetøy. En skikkelig Blue Cheese dressing lages av Roquefort. Osten brukes ofte i sauser og som gratinering, samt fyll i kanapeer. Roquefort passer også veldig godt sammen med pasta eller salat.

Framstilt av upasteurisert melk.

Ostemassen er fuktig og smulete og bør skjæres opp med forvarmet kniv. Vernieres har mye blåmugg i seg. Smaken er kraftig og rik, konsistensen noe kort.

