



## Roquefort Papillon AOP ØKO 100 g

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

Roquefort kan bare lages i landsbyen Roquefort som ligger i Syd-Frankrike. Osten lagres i spesielle kalksteinsgrotter som omgir byen. Her er det ideelle forhold for modning av denne osten med konstant temperatur og luftfuktighet året rundt.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 905822  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 2205375 |
| <b>Antall i kartong</b> | 12      |



Når osten er på topp, blir den litt mer kremete og smørbar i konsistens og noe kraftigere i smak, mer kornete.

Framstilt av rå melk.

Osten har en ren, kraftig smak med mye salt, svært forskjellig fra melkens sødme. Ostemassen er fuktig og smulete og bør skjæres opp med forvarmet kniv. Ostensmelter i munnen og etterlater en forbløffende smak av mugg og salt. Når osten er moden, er den umåtelig sterk og har mer blåmugg i seg.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

