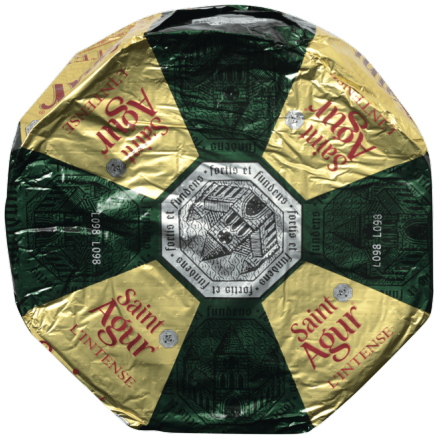


Saint Agur ca 2,3 kg

En rik og fyldig blåmuggost, passer like godt til matlaging som på dessertbordet.

Saint Agur er en fransk blåmuggost som stammer fra den lille byen Beauzac i Auverne-distriktet. Den er formodnet og spiseklar (stabilisert) direkte fra meieriet. Osten vant sølv i Concours Général Agricole i Paris i 2018.

Produktnummer	905824
EPD-nummer	5454293
Antall i kartong	2

* 5 4 5 4 2 9 3 *

Saint Agur er en ypperlig dessertost medflere bruksmuligheter. Den egner seg godt i dressinger og i varme sauser. Osten er nydelig som topping til bakte poteter og stekte kjøttstykker.

Osten har en rik og fyldig smak – kremet og smidig konsistens – smuldrer lite ved skjæring – mer smakfull og smørbar ved lagring.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen