

Roquefort Orchis Bordeaux AOP ca 1,4 kg

Delikat Roquefort med noe mindre salt for en litt mildere 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	905833
EPD-nummer	5509666
Antall i kartong	4

5509666

Roquefort er for mange hedersgjesten på ostebordet/fatet. Naturell leggesden 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 rå melk.

Ostemassen er fuktig og smulete og bør skjæres opp med forvarmet kniv. Orchis Bordeaux har mindre blåmugg enn Vernieres. Smaken er fyldig og rik, noe mindre salt smak.

