



(Nytt nr 905834) Bleu de Laqueuille ca 1,4 kg

Fransk skarp, salt og pikant blåmuggsost.

Bleu de Laqueuille er en fransk skarp, salt og pikant blåmuggsost. Den er fremstilt av pasteurisert kumelk og er formodnet på meieriet dvs. stabilisert, den er uten kjerne og er derved spiseklar.

Produktnummer

905835

EPD-nummer

2238111

Antall i kartong

1



* 2 2 3 8 1 1 1 *

Bleu de Laqueuille skal ha en smidig konsistens, og i modnet tilstand skal den ha en tett marmorering av blågrønt mugg, *Penicillium roqueforti*. Når osten er på topp, blir den litt mer kremete og smørbar i konsistens og noe kraftigere i smak, samt kornete.

På ostebordet er Bleu de Laqueuille en spennende representant for blåmuggostene. Smaker godt på snitter av mørkt brød av surdeig som f.eks. rugbrød og pumpernickel. Som snacks kan den serveres med stangselleri eller reddiker. Gir ostesausen til f. eks. lasagne en ekstra piff, og smaker godt på varme pastaretter og i pastasalater, skåret i terninger. En svært anvendelig ost i matlagingen. Også velegnet som fyll i canapeer.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

