

Saint Agur creme 150 g

Smørbar, mild og aromatisk blåmuggost laget på pasteurisert kumelk. Osten har en myk konsistens som gjør den perfekt til dip, dressing, på kjeks og eller på et godt brød.

Saint Agur produseres i Beauzac i Auvergne-regionen i Frankrike, et område kjent for sine blåmuggoster. Denne varianten, Creme, er laget av pasteurisert kumelk og er utviklet som en mykere og mer smørbar versjon av den klassiske Saint Agur.

Produktnummer	905842
EPD-nummer	547398
Antall i kartong	8

547398

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

Ikke egnet til frysing.

Osten har en rik og fyldig smak med en kremet og smidig konsistens. Den er mildere enn den klassiske Saint Agur, men har fortsatt tydelig blåmuggaroma og en balansert saltsødme.

