



## Germain crottin de chèvre 60 g

Crottin de Chèvre er laget på helfet, pasteurisert geitemelk, passer godt både som forrett og dessert.

Crottin de Chèvre blir produsert i området Rians i Frankrike av pasteurisert geitemelk.

**Produktnummer**

904563

**EPD-nummer**

5877626

**Antall i kartong**

6



\* 5 8 7 7 6 2 6 \*

En lunet Crottin de Chèvre på en seng av grønn salat med noen dråper balsamico-eddik er en virkelig delikatesse. Passer både som forrett og som avslutning på et godt måltid. Når osten skal serveres som den er er det viktig å temperere osten godt for at smaken skal komme til sin rett. Germain crottin de chèvre vant sølv i World Cheese Awards i Portugal 2024.

Crottin de Chèvre har en ostemasse som er hvit, eller elfenbenfarget og har en naturlig skorpe som er dekket med et lag av mugg. Under modningsprosessen får osten en voksende grønn muggutvikling på overflaten. Den blir skarpere i smaken og ostemassen blir tørrere.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

