



(Utgått) Mont Cayol ca 3,8 kg

Fast ost fra Frankrike. Osten er laget på pasteurisert kumelk. Passer ypperlig på ostebordet eller til gratinering.

Mont Cayol er laget i ostefabrikken Mauléon, som ligger i Pyrénées-Atlantiques i det sørvestlige Frankrike. Osten er presset i små hjul for å utvikle en smak av unik karakter, og den er modnet i 5 måneder.

Produktnummer

907076

EPD-nummer

5878509

Antall i kartong

1



Mont Cayol kan benyttes ved enhver anledning. Osten passer glimrende til ostebordet, og kan også brukes som snacks til tapas eller som hovedingrediens i salaten, som avslutning på et måltid, eller revet til gratinering for ovnsretter. Med sine milde og smaksrike egenskaper passer osten perfekt til ostesmørbrødet.

Spiselig ytterlag.

Mont Cayol er en fast ost med en mild og fruktig smak, med innslag av brente hasselnøtter. Osten har tydelige noter av salte krystaller. Krystallene er et tegn på at osten er modnet.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

