

Isigny St Mére Camembert du Calvados ca 1,1 kg

Kilos-Camembert på upasteurisert (mikrofiltrert) melk.

Camembert Isigny er produsert i Normandie av upasteurisert kumelk. Dette gir osten en fin smak og en noe duftende aroma. Siden dette er en ustabilisert ost, har den en kjerne og modnes fra ytterkant og inn mot midten.

Produktnummer	903618
EPD-nummer	5969332
Antall i kartong	2

* 5 9 6 9 3 3 2 *

En godt modnet Camembert er selvskreven på ostebordet/fatet. Den kraftige, krydrede smaken passer til milde pepperfrukter og stangselleri. Som dessert passer den godt sammen med friske frukter og bær. Osten børserveres temperert.

Framstilt av rå melk (mikrofiltrert).

Camembert Isigny blir noe bløt og kan virke flytende nær holdbarhetsdatoen. Osten overflate blir noe mer brunlig under modningen enn det vi er vant til – men dette er helt normalt. Mange goumeter foretrekker den fullmodnet på grunn av den kraftige krydrede smaken den da får.

