

Roquefort vieux Berger AOP ca 1,5 kg

Produsert i Syd-Frankrike av en mindre produsent, som produserer etter den gamle manuelle metoden.

Roquefort Berger blir produsert i Syd-Frankrike av en mindre produsent, som produserer etter den gamle metoden med mye manuelle prosesser. Dette er en mer tidkrevende produksjon, men så blir også resultatet særegent. Roquefort Berger er en ren blåmuggsost produsert av upasteurisert fåremelk.

Produktnummer	905836
EPD-nummer	5970975
Antall i kartong	4

* 5 9 7 0 9 7 5 *

Roquefort Berger er for mange en hedersgjest på ostebordet, god til dessert sammen med stangselleri, sauser, gratinering og som fyll i kanapeer. En skikkelig blue cheese dressing lages av Roquefort. Serveres sammen med usaltet kjeks, loff eller fint brød.

Framstilt av upasteurisert melk.

Roquefort Berger er mer smidig og ikke så salt som de andre Roquefort-typene. Når osten er på topp blir den litt mer kremet og smørbar i konsistensen, lett kornet og noe kraftigere i smaken.

