


# Bleu de Laqueuille ca 1,5 kg

## Fransk skarp, salt og pikant blåmuggsost.

Bleu de Laqueuille er en fransk skarp, salt og pikant blåmuggsost. Den er fremstilt av pasteurisert kumelk og er formodnet på meieriet dvs. stabilisert, den er uten kjerne og er derved spiseklar.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 905834 |
| **EPD-nummer** | 5970082 |
| **Antall i kartong** | 4 |

*5970082*

Bleu de Laqueuille skal ha en smidig konsistens, og i modnet tilstand skal den ha en tett marmorering av blågrønt mugg, Penicillium roqueforti. Når osten er på topp, blir den litt mer kremete og smørbar i konsistens og noe kraftigere i smak, samt kornete. Bruk den som en del av et ostefat eller i varme retter.

På ostebordet er Bleu de Laqueuille en spennende representant for blåmuggostene. Smaker godt på snitter av mørkt brød av surdeig som f.eks. rugbrød og pumpernickel. Som snacks kan den serveres med stangselleri eller reddiker. Gir ostesausen til f. eks. lasagne en ekstra piff, og smaker godt på varme pastaretter og i pastasalater, skåret i terninger. En svært anvendelig ost i matlagingen. Også velegnet som fyll i canapeer.

