

Ermitage brie blokk ca 1,5 kg

Stabilisert brie i rektangulær form. Fin til baguetter eller sandwicher.

Ermitage brie produseres i Frankrike. Det er en stabilisert og pasteurisert kumelksost, som er ferdigmodnet og spiseklar.

Produktnummer	903206
EPD-nummer	5973623
Antall i kartong	2

* 5 9 7 3 6 2 3 *

Ermitage Brie er populær på ostebordet, til snitter og som dessert. Innbakt i butterdeig sammen med litt syltetøy er den perfekt. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Ermitage Brie har en mild og fyldig smak, og en aroma som minner om hasselnøtter. Under modningen vil osten etter hvert bli nesten flytende inni. Den er da fullmoden og på sitt aller beste.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen