

Ermitage Munster AOP ca 750 g

Berømt fransk kittmodningsost med kraftig og fyldig smak.

Munster produseres i Fech-dalen i den sydlige delen av Vogeserfjellene i Alsace – Lorraine. Osten ble oppfunnet av munker i middelalderen, og er en rødkittost laget på pasteurisert kumelk. For å fremskynde utviklingen av muggsopp, blir osten vasket i saltvann. Under lagringen blir osten snudd annenhver dag. Munster fikk sin AOP-betegnelse i 1969.

Produktnummer	905561
EPD-nummer	5973631
Antall i kartong	2

5973631

Denne osten passer til osteanretninger, snitter og på mørkt brød. En liten hermetisk sølvløk på toppen og litt urtegrønt gir en morsom smakskombinasjon.

Munster er en maskulin ost for alle som foretrekker framtredende smak. Den har et noe glassaktig utseende og har en noe fuktig skorpe, hvor fargen går fra orangegul til rødgul. Konsistensen er bløt og kremet. Lukten er skarp. Smaken er kraftig, men ikke for sterk. Osten blir kraftigere i smak ved lagring.

