



## Munster AOP ca 750 g

**Berømt fransk kittmodningsost med kraftig og fylldig smak.**

Munster produseres i Fech-dalen i den sydlige delen av Vogeserfjellene i Alsace – Lorraine. Osten ble oppfunnet av munkene 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.

<b>Produktnummer</b>	905561
<b>EPD-nummer</b>	5973631
<b>Antall i kartong</b>	2



Denne osten passer til ostepretninger, 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 framtrødende smak. Den har et noe glassaktig utseende og har en noe fuktig skorpe, hvor fargen går fra orangergul til rødgul. Konsistensen er bløt og kremet. Lukten er skarp. Smaken er kraftig, men ikke for sterk. Osten blir kraftigere i smak ved lagring.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

