

Roche Baron ca 580 g

En nydelig mild og kremete blåmuggost, dekket med et lag av aske.

Roche Baron er produsert av pasteurisert kumelk, fra fjellene i området Auvergne i Frankrike.

Produktnummer	905839
EPD-nummer	5972971
Antall i kartong	4

5972971

Roche Baron hører hjemme på ostebordet, til osteanretninger og som forrett. Blåmuggsost og stangselleri er et godt alternativ som forrett eller dessert. Osten kan brukes til sauser, dressing og dip. Serveres sammen med loff eller kjeks (ikke salt). Husk at osten må tempereres før servering.

Roche Baron er en forholdsvis mild blåmuggsost med en litt syrlig/salt smak. Skorpen er en naturlig osteskorpe som er rullet i aske. Skorpen kan spises. Konsistensen er kremete, bløt og glatt. Ved lagring blir osten skarpere i smak og mer kornete i konsistens.



Oluf Lorentzen