

Beaufort AOP ca 3,5 kg

Fast fransk fjellost, ypperlig til ostebordet, gratinering, eller i fondue.

Beaufort er en stor rund fjellost som produseres av upasteurisert kumelk. Den stammer opprinnelig fra fjellområdene i Savoie-provinsen (JURA) i de franske Alpene. Den normale modningstiden er minimum 5 måneder med temperaturunder 15°C med minst 92 % luftfuktighet. Den kan også modnes opptil 1 år i en mørk, kjølig kjeller hvor temperaturen varierer fra 8–9°C med minst 98 % luftfuktighet. I løpet av modningstiden blir osten tørket over og gnidd med saltlake, den blir også snudd manuelt og gnidd inn med salt 2 til 3 ganger pr. uke. Typisk for Beaufort er at den er lett innoverbuet (konkav) i kanten. Beaufort fikk sin AOP-betegnelse i 1976.

Produktnummer	907098
EPD-nummer	5972989
Antall i kartong	2

* 5 9 7 2 9 8 9 *

Beaufort er ypperlig til ostebordet, og kan brukes som snacks til aperitiff, i salat, som avslutning på et måltid, eller revet til gratinering. Den blir ofte benyttet som en av ingrediensene til osteretten Fondue.

Framstilt av upasteurisert melk.

Beaufort har en meget utsøkt karakteristisk smak. Den er smidig, finkornet, har liten hullsetting og en fin nøttesmak. Den blir sterkere i smaken ved lengre lagring. Ostemassen har en elfenbenfarge til svak gul – avhengig av kuenes fôr.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen