

Dongé Barisien m/trøffel 550 g

Hvitmuggost laget på upasteurisert kumelk, fylt med St. Jean-trøffel / sort sommertrøffel. Har en myk og kremaktig ostemasse.

Barisien produseres av upasteurisert kumelk og er derved ustabilisert, dvs. at den har en kjerne som modnes fra ytterkant og inn mot midten. Dongé er et familieeid firma opprettet i 1930, og de har vunnet gull i Concours Général Agricole i Paris i 2000, 2001, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012 og 2013. Hver skritt i prosessen er gjort for hånd, og melken kommer kun fra egne gårder, eller gårder som leverer kun til Dongé.

Produktnummer	903276
EPD-nummer	6108286
Antall i kartong	4

6108286

Osten er ypperlig som dessertost, til forrett, snitter, canapeer, eller på et ostebord. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Framstilt av upasteurisert melk.

Osten har en myk og kremaktig ostemasse med et lag av trøffel. Etterhvert som osten modnes blir den mer kremet, og nyanser av hasselnøtt og sopp mer fremtredende, mens den gode smaken av fløte forsterkes.



Oluf Lorentzen