

Camembert Maxi Bocage 1 kg

Mild camembert laget på pasteurisert kumelk. Myk og kremet.

Camembert Maxi Bocage er en Camembert som modner utenfra og innover. Når osten er moden blir den tørre kjernen borte, og osten får en bløt og kremet konsistens.

Produktnummer	903636
EPD-nummer	6074223
Antall i kartong	1

6074223

Camembert Maxi Bocage er en selvskreven gjest på ostebordet. Til å representere hvitmuggostene er camembert et populært valg med sin fyldige smak. Brukes også til snitter, småretter sammen med spekemat eller innbakt i butterdeig med for eksempel jordbærsyltetøy. Osten har en god smelteevne. Vi anbefaler at den serveres med en mild kjeks (ikke salt) eller loff. Tips: Det er viktig at du tar ut osten fra kjøleskapet og temperer den minst 2 timer i forkant av servering. Da kommer dens smak og egneskaper til sin rett!

Når osten er moden blir den tørre kjernen borte, og osten får en bløt og kremet konsistens. Smaken utvikler seg fra å være litt syrlig til å få en rund, fyldig og krydret smak.

