

Bresse Bleu ca 2 kg

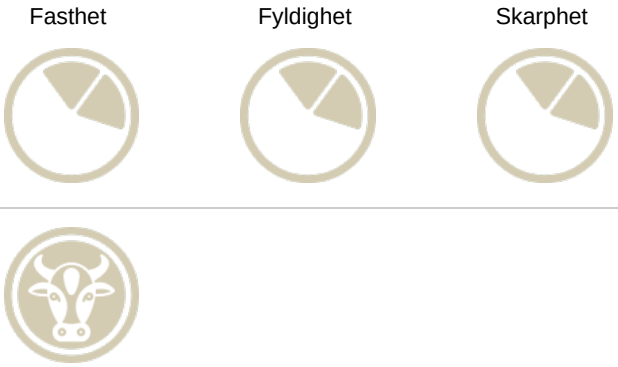
En kombinasjon av blå- og hvitmuggost, populær på ostebordet.

Bresse Bleu er produsert av pasteurisert kumelk. Det er en kombinasjon av hvit- og blåmuggsost. Bresse Bleu er produsert i Lyon-området i Frankrike. Den ble utviklet i 50 årene som en Gorgonzola-variant med hvit utvendig mugg.

Produktnummer	904088
EPD-nummer	6199095
Antall i kartong	1

6199095

Bresse Bleu er en selvskreven gjest på ostebordet, gjerne sammen med grovere kjekstyper og mørkere brød. Osten gir den tradisjonelle hvitsausen en pikant smak, og den kan også erstatte kryddersmøret på biffen.



31.10.2026

Oluf Lorentzen