

Renard Gillard brie de Meaux m/trøffel ca 950 g

Kongen av briene, tilsatt Brillat Savarin og sorte trøfler. Osten er laget på termisert melk. Brillat Savarin er laget på pasteurisert melk.

Brie de Meaux er for mange kjent som kongen av brie. Den fremstilles i området Meuse, 50 km øst for Paris, på upasteurisert kumelk. Trøflene har blitt blandet med den relativt myke osten Brillat Savarin og lagt i midten av brien. På grunn av at den har blitt tilført trøfler har den mistet sin opprinnelige AOP betegnelse, men selve osten, og den velkjente smaken av Brie de Meaux, er fortsatt den samme.

Produktnummer	903237
EPD-nummer	6253256
Antall i kartong	2

* 6 2 5 3 2 5 6 *

Osten er ypperlig som dessertost, til forrett, snitter, canapeer, eller på et ostebord. Den gjør seg godt med en mild, usaltet kjeks, på baguette, og sammen med ostemarmelade. La den romtempereres 30 minutter før servering.

Framstilt av termisert melk.

Brie de Meaux m/trøffel har en myk og kremaktig ostemasse med en fin smak av brie og utpreget trøffelsmak. Nærmere holdbarhetsdatoen blir den noe mer flytende i konsistensen, men det er på dette stadiet at osten er på sitt beste.

