

Chabichou Le St Heray coque 150 g

Fransk chevre laget på pasteurisert geitemelk.

Produsenten bruker pasteurisert geitemelk for å lage denne lille håndverksosten med naturlig skorpe og mild muggdannelse

Produktnummer	901782
EPD-nummer	6344303
Antall i kartong	6

* 6 3 4 4 3 0 3 *

Chabichou passer både som forrett og som avslutning på et godt måltid. Når osten skal serveres som den er, er det viktig å temperere osten godt for at smaken skal komme til sin rett.

Chèvre Chabichou har en ostemasse som er hvit eller elfenbenfarget, og har en naturlig skorpe dekket med et lag av mugg. Denne geitemelksosten har en delikat og lett søtlig smak med noe salt og snev av syrlighet. Osten blir skarpere i smaken og ostemassen blir tørrere.

