

Triplerousse d'Argental ca 1,4 kg

Triplerousse d'Argental er den perfekte kombinasjonen av tre typer melk, sauemelk, kumelk og geitemelk. Osten er mild og har en kremet smak.

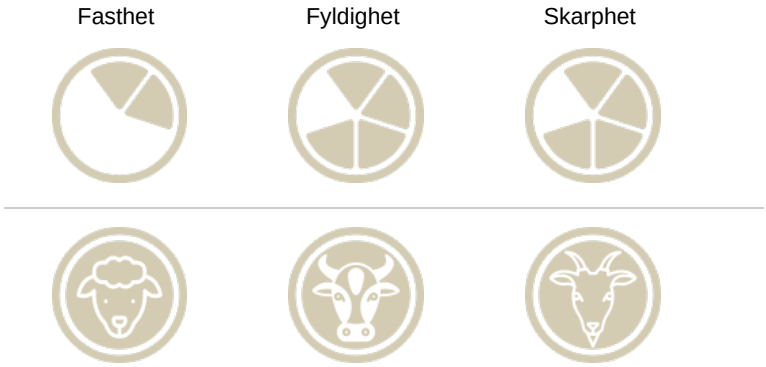
Etter den vellykkede lanseringen i 1994 av den berømte Brebirousse, har produsenten arbeidet målrettet for å utvide denne produktserien med nye og særegne spesialiteter. De lanserte Vacherousse d'Argental, Bufflonne, samt Minirousse og Chèvre Rousse. Til tross for dette manglet det fortsatt en ost i denne serien: "Triplerousse". I likhet med de øvrige rødkittostene i denne serien, er Triplerousse kremet og fyldig med den karakteristiske tynne skorpen.

Produktnummer	905631
EPD-nummer	6344535
Antall i kartong	1

6344535

Triplerousse, med sin unike smak og kremete tekstur, er ideell for å nytes som en delikat forrett, på brød eller kjeks. Den passer også perfekt i pai og quiche, og dens særegne smak vil sette en spennende vri på ostebrettet.

Triplerousse er preget av sin uforlignelige smak som kombinerer de beste elementene fra tre typer melk. Den har en lett syrlig karakter med subtile hint av geit, balansert av saue- og kumelkens mykhet. Osten har en lett smørbar konsistens.



Oluf Lorentzen