



Arnaud Vacherin Mont d'or AOP 360 g

Vinterost med flytende konsistens og masse smak.
Den er produsert av upasteurisert kumelk og smaker best rykende varm.

Le Mont d'or mini Ecureuil er en kittmodnet bløt ost, produsert i Longevilles Mont d'Or, på fjellet Mont d'Or som ligger nær grensen til Sveits. Osten lagres/modnes på meieriet i former av gran (fra 3 uker–2 mnd) i en temperatur på 10–12 °C. Arnauds Mont D'Or produseres kun av "vintermelken" i perioden 10. september til 10. mai. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1981. Osten har en naturlig gylden skorpe med en rødlig farge. Ostemassen er meget bløt og kremete. Den har en unik kraftig smak, noe fruktig og svært aromatisk. Osten er sylindrisk og tilbys i forskjellige størrelser, fra 13–30 cm i diameter. Ostemassen er bundet med et bånd som ikke må fjernes, heller ikke ved servering.

Produktnummer	905536
EPD-nummer	6357701
Antall i kartong	9



* 6 3 5 7 7 0 1 *

Vacherin Mont D'Or blir fort bløt og bør serveres fra esken. Det anbefales å varme osten i stekeovn eller på bålet, gjerne med en skvett hvitvin, noen hvitløksfedd og rosmarin eller timian i. Vacherin Mont d'or er en av våre meget spesielle oster, som absolutt er å anbefale når man skal presentere et utvalg utenom det vanlige. Den passer også som dessert, gjerne servert med valnøtter, honning og fiken. Det anbefales at osten spises med skje.

Framstilt av rå melk. Det kan forekomme flekker av mugg langs kanten av osten på grunn av barken den ligger i og muggkulturen som finnes naturlig i osten. Dette er helt normalt og ikke skadelig. Ostene er håndlaget, derfor en naturlig variasjon fra ost til ost. Noen kan få en mer rødlig skorpe, mens andre fremstår lysere. Muggen som kan dukke opp, er som regel hvit, men kan etterlate mørkere prikker eller flekker, ofte som følge av barken.

Osten har en naturlig gylden skorpe med en rødlig farge. Ostemassen er meget bløt og kremete. Den har en unik og kraftig smak, noe fruktig og svært aromatisk.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

