

Reblochon AOP 500 g

Kremet fransk kittmodningsost med en mild krydret smak. Brukes blant annet til tartiflette.

Reblochon blir produsert i fjellområdet Haute-Savoie i det østlige Frankrike. Den er produsert på upasteurisert kumelk, kun fra morgen- og aftenmelken fra 3 spesifikke kuraser (Abondance, Montbeliard og Tarine). Melken her er i utgangspunktet noe tykkere enn vanlig. Ostemassen helles i sine former og presses lett. Skorpen vaskes regelmessig i modningsperioden – som finner sted i kjølige kjellere og varer minst i 2 uker. Det er typisk for emballeringen at Reblochon blir lagt på en tynn tresponskive. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1958.

Produktnummer	904948
EPD-nummer	6410179
Antall i kartong	3

6410179

Reblochon AOP passer fint sammen med mild kjeks, eller loff/ baguette, gjerne sammen med frisk frukt. Osten kan brukes i varme retter som gratenger, quiche, eller pizza. Den smelter godt og gir en kremaktig og fyldig smak til retten. Reblochon er en viktig ingrediens i noen tradisjonelle franske retter, som tartiflette, som er en ovnsbakt potetrett med løk, bacon og Reblochon.

Framstilt av upasteurisert kumelk.

Reblochon har en safrangul skorpe dekket av et fint lag hvitmugg. Ostemassen er blekgul. Konsistensen er bløt og kremet. Aromaen minner om kjeller, den blir mer fremhevet når osten er lagret. Smaken er krydret med en ettersmak av nøtter.

