

Arnaud Morbier upasteurisert AOP ca 7 kg

Halvfast fransk kittmodningsost med en rik og fyldig smak, laget på upasteurisert kumelk. Osten er modnet minimum 45 dager.

Morbier er en halvfast, kittmodnet ost produsert av upasteurisert kumelk. Denne morbieren er produsert av melk fra Jurafjellene. Stripen i midten av osten er aske fra vinstokkene.

Produktnummer	907031
EPD-nummer	6413322
Antall i kartong	1

* 6 4 1 3 3 2 2 *

Morbier er et smaksrikt og duftende innslag på ostebordet. Smaken kommer best til sin rett på en mild usaltet kjeks. Den er like anvendelig til tradisjonelle snitter som til moderne ciabatta – gjerne kombinert med agurk, tomat og salat. Sammen med et bringebær, bjørnebær, en bit rød eple eller en drue blir det en eksklusiv liten kanape.

Framstilt av rå melk.

Morbier sin aske virker konserverende og setter liten smak på selve osten. Osten er vokset på utsiden for å stoppe kittmodningen. Siden denne Morbier er produsert på upasteurisert melk (rå melk), har den en mye mer rikere smak og duft – noe som gradvis forsterkes ved lagring. Den kan også bli noe bløtere. Dersom det forekommer hvite/grå flekker på skorpen, er det bare å fjerne det med saltvann og en klut.



Oluf Lorentzen