

Arnaud Morbier upasteurisert AOP ca 3,5 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	907032
EPD-nummer	6413330
Antall i kartong	2

* 6 4 1 3 3 3 0 *

Morbier er et smaksrikt og duftende innslag på ostebordet. Sammenmed et bringebær, bjørnebær, en bit rødt eple eller en drue blir deten eksklusiv liten kanapè. Den smelter godt, noe som gjør den ideelltil varme retter som gratenger, pizza eller ostesmørbrød, der den giren jevn og fyldig konsistens uten å dominere andre ingredienser.

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