

Haute Fromagerie ostebrett eksklusiv 155 g

Ostebrett med 4 franske oster av ypperste kvalitet.

Ostebrettet inneholder : FOURME D'AMBERT AOP er en tradisjonell blåmuggost fra Auvergne-regionen i Frankrike. Osten er av pasteurisert kumelk.MAROILLES AOP er en aromatisk rødkittost med røtter i Nord-Pas-de-Calais-regionen i Frankrike. Osten er av pasteurisert kumelk.CROTTIN DE CHEVRE er en delikat liten geitost-spesialitet fra Poitou i den franske Loire-regionen. Osten er av pasteurisert geitemelk.ST. NECTAIRE AOP er en aromatisk halvhard ost med opprinnelse i den vakre Auvergne-regionen i Frankrike. Osten er av pasteurisert kumelk.

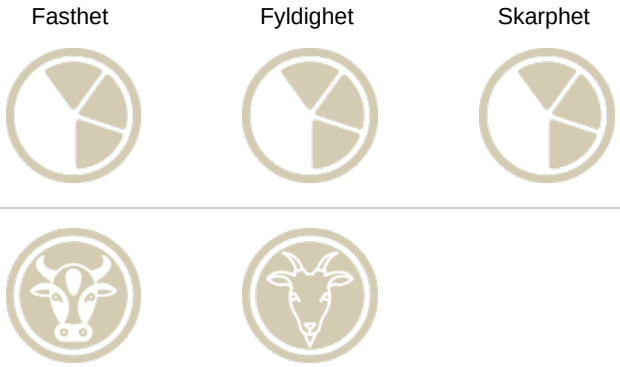
Produktnummer	907315
EPD-nummer	6481642
Antall i kartong	4

64816422

Disse fire ostene er nøye utvalgte kvalitetsoster, og hver av dem representerer en unik del av Frankrikes stolte ostetradisjoner. Ostebrettet er ideelt som en smakfull snacks, forrett eller dessert, perfekt for å dele mellom 2-3 personer for å skape en autentisk fransk opplevelse ved bordet.

Pakket i en beskyttende atmosfære.

Dette er en spennende kombinasjon av oster. FOURME D' AMBERT er laget av kumelk og har en karakteristisk blåmuggsmak, MAROILLES er en aromatisk rødkittost laget av kumelk, CROTTIN DE CHEVRE er en delikat geitost fra Poitou, og ST. NECTAIRE er en halvmyk ost laget av kumelk. Server gjerne med ostemarmelade, tørket frukt eller kvede gelé for å fremheve de unike smakene og nyansene i hver ost.



Oluf Lorentzen