


# Haute Fromagerie ostebrett gourmet 190 g

## 4 franske delikatesseoster med kirsebærmarmelade.

Ostebrettet inneholder: BLEU D'AUVERGNE er en tradisjonell blåmuggost som kommer fra det vulkanske Auvergne-regionen i Frankrike. Osten er av pasteurisert kumelk. TOMME DE MONTAGNE er en aromatisk myk ost som lages i sylindrisk form "tomme", og har sitt opphav i Jura-fjellene. Osten er av pasteurisert kumelk. TOMMETE DE BREBIS er en mild fåreost som har sine røtter i Baskerland i de franske Pyreneene. Osten er laget av pasteurisert fåremelk.ST. NECTAIRE er en aromatisk halvmyk ost som har sin opprinnelse i den vakre, fjellrike regionen Auvergne i Frankrike. Osten er laget av pasteurisert kumelk. Marmelade av sorte kirsebær med sichuanpepper.

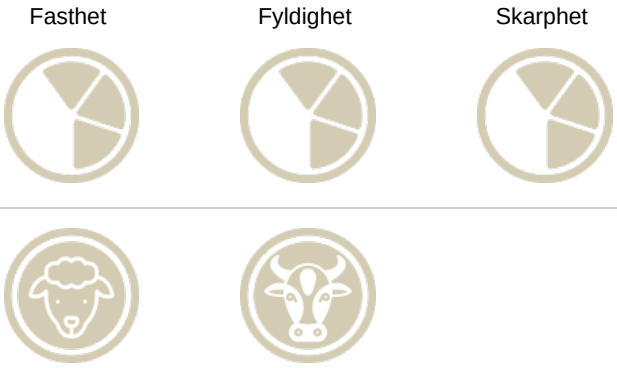
| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 907316 |
| **EPD-nummer** | 6481667 |
| **Antall i kartong** | 4 |

* 6 4 8 1 6 6 7 *

Hver ost representerer en unik del av Frankrikes stolte ostetradisjoner, og sammen skaper de en smaksopplevelse som hyller mangfoldet og håndverket bak fransk ost. 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.

På dette ostebrettet har vi nøye utvalgt fire kvalitetsoster, hver med sin egen distinkte smak og historie. Bleu d'Auvergne har en karakteristisk kraftig og pikant smak på grunn av sin blåmugg. Tomme de Montagne har en mild og delikat smak med hint av nøtter og urter. Tommete de Brebis har en mild smak med en delikat aroma som reflekterer fåremelken den er laget av. St. Nectaire har en kremaktig og fyldig smak med en balanse mellom sødme og nøtter.






Oluf Lorentzen