

Grand Noir ca 2,5 kg

Grand Noir er en eksklusiv, kremet blåmuggost laget av pasteurisert kumelk og modnet i en karakteristisk svart voks. Perfekt til ostefatet, i sauser eller som en spennende kontrast til søtt tilbehør som fiken eller honning.

Grand Noir kommer fra Tyskland, fra det anerkjente meieriet Käserei Champignon i Bayern.Osten er utviklet med inspirasjon fra klassiske franske blåmuggoster med et mål om å lage en mer kremet variant som smelter i munnen.Grand Noir betyr "stor svart" på fransk – en henvisning både til ostens runde og mektige karakter, og det svarte voksbelegget som osten er dekket med. Dette gir ikke bare et estetisk uttrykk, men beskytter også osten under modning og lagring.Osten lages av pasteurisert kumelk og modnes i flere uker. Den er kjent for sin kremete konsistens, godt utviklede blåmuggårer og en balansert smak som kombinerer mildhet med kraft.

Produktnummer	905545
EPD-nummer	6733893
Antall i kartong	1

* 6 7 3 3 8 9 3 *

Grand Noir er en allsidig ost. Den egner seg utmerket på ostefatet, gjerne kombinert med søte elementer som fiken, druer eller honning for en harmonisk smaksopplevelse. Osten smelter godt og passer perfekt i sauser, supper eller i gratinerte retter. Prøv den også i salater med nøtter og pærer, eller som en smaksrik topping på en gourmetpizza

Grand Noir har en fyldig og kremet konsistens med en balansert og intens smak. Den rike ostebasen gir en mild sødme, mens blåmuggkulturen tilfører en markant, men behagelig krydret skarphet. Smaken er rund og kompleks, med en smøraktig mykhet som balanseres av subtile nøtte- og salttoner. Osten har en åtte ukers modningsprosess som gir en dyp og aromatisk karakter som utvikler seg i munnen, med en lett pikant avslutning.

