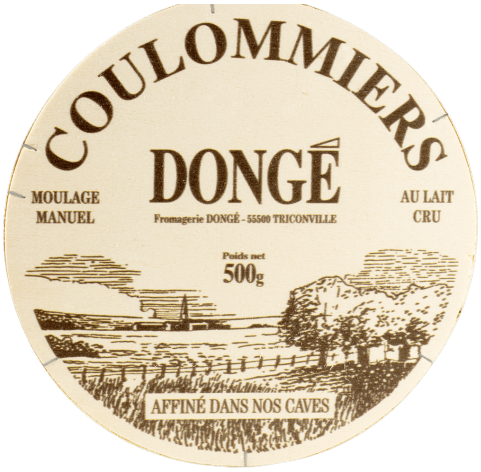

Dongé Coulommiers 500 g

Dongé Coulommiers er en upasteurisert, kremet hvitmuggost med håndlaget preg og en fyldig, modnet smak.

Dongé Coulommiers produseres i Brie-regionen i Frankrike. Den formes for hånd med øse, saltes tørt og modnes på tradisjonelt vis i opptil åtte uker. I denne perioden utvikler den sin karakteristiske hvite skorpe med fine røde striper og vendes for hånd 1–2 ganger i uken. Dongé Coulommiers har mottatt en rekke utmerkelser, blant annet gull i Concours Général Agricole i Paris i 2004, 2007 og 2008.

Produktnummer	903279
EPD-nummer	6797815
Antall i kartong	5

6797815

Server Dongé Coulommiers romtemperert på ostefatet, gjerne sammen med frukt, nøtter eller fikenmarmelade. Den egner seg også godt på grovt brød, i lune salater eller smeltet i en pai, over gratinerte grønnsaker eller som en del av en rustikk ostesmørbrød.

Framstilt av upasteurisert melk.

Dongé Coulommiers har en myk og kremet konsistens med en rik, moden smak. Den har tydelige toner av kjeller og sopp.

