



Le Rustique coulommiers 350 g

Le Rustique coulommiers er en pastaurisert kremet hvitmuggost med tydelig karakter.

Le Rustique Coulommiers produseres i Normandie i Frankrike og lages av pasteurisert kumelk. Osten kombinerer det beste fra camembert og brie: en tykk, myk kjerne, mild aroma og rik på smak. Den modnes på tradisjonelt vis for å utvikle sin karakteristiske kremethet.

Produktnummer

903503

EPD-nummer

6747844

Antall i kartong

7



* 6 7 4 7 8 4 4 *

Server osten romtemperert på ostefatet, i salater eller på grovt brød. Prøv den også smeltet over varme grønnsaker, i en pai, eller sammen med røkt laks og spinat på pizza.

Le Rustique Coulommiers har en myk og kremet konsistens. Smaken er markant og minner mer om en Camembert de Normandie enn en klassisk brie.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

