



Arnaud Mont d'or AOP ca 3 kg

Vinterost i generøs hjulform, med flytende konsistens og masse smak. Den er produsert av upasteurisert kumelk og smaker best rykende varm.

Mont d'or Couple AOP Ecureuil er en kittmodnet bløt ost, produsert i Longevilles Mont d'Or, på fjellet Mont d'Or som ligger nær grensen til Sveits. Osten lagres/modnes på meieriet i former av gran (fra 3 uker–2 mnd) i en temperatur på 10–12 °C. Arnauds Mont D'Or produseres kun av "vintermelken" i perioden 10. september til 10. mai. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1981. Osten har en naturlig gylden skorpe med en rødlig farge. Ostemassen er meget bløt og kremete. Den har en unik kraftig smak, noe fruktig og svært aromatisk. Osten er sylindrisk og tilbys i forskjellige størrelser, fra 13–30 cm i diameter. Ostemassen er bundet med et bånd som ikke må fjernes, heller ikke ved servering.

Produktnummer 905534
EPD-nummer 6873210
Antall i kartong 3



Vacherin Mont d'Or er en myk og aromatisk vinterost som egner seg spesielt godt til oppvarming. Serveres gjerne direkte fra esken eller i en ildfast form. Varm osten i ovnen ved 180–200 °C i ca. 30 minutter, til den er smeltet inni og lett gyllen på toppen. For ekstra smak kan du lage et lite hull i midten og helle i en skvett hvitvin, samt tilsette noen hvitløksfedd og litt rosmarin eller timian. Server den varme osten med små poteter, spekemat og ferskt brød – en sosial og smakfull vinterrett som inviterer til å dele. Vacherin Mont d'Or er også nydelig som dessert, servert med valnøtter, honning og fiken.

Framstilt av rå melk.

Osten har en naturlig gylden skorpe med rødlig tone. Ostemassen er svært bløt og kremete, med en kraftig, fruktig og aromatisk smak.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

