



## Vacherin Mont d'or AOP 400 g

Vinterost med flytende konsistens og masse smak. Den er produsert av upasteurisert kumelk og smaker best rykende varm. Osten er produsert av Sancey Richard.

Mont d'Or er en kittmodnet, bløt ost produsert av Sancey Richard ved foten av fjellet Mont d'Or i Jurafjellene, nær grensen til Sveits. Osten modnes på meieriet i former av gran i 3–8 uker ved 10–12 °C, og produseres kun av "vintermelken" i perioden 10. september til 10. mai. Vacherin Mont d'Or fikk AOP-betegnelsen i 1981. Den har en naturlig gylden skorpe med rødlig skjær og en svært kremet, nesten flytende ostemasse. Smaken er fyldig, fruktig og aromatisk – med tydelig karakter av fjellmelk. Osten er bundet med et bånd som skal beholdes på, også ved servering.

**Produktnummer**

905533

**EPD-nummer**

6873202

**Antall i kartong**

6



\* 6 8 7 3 2 0 2 \*

Vacherin Mont d'Or blir raskt myk og bør serveres direkte fra treboksen. Den smaker ekstra godt når den varmes i stekeovn eller på bål – gjerne med en skvett hvitvin, litt hvitløk og urter som rosmarin eller timian. Dette er en av våre mest unike oster, perfekt når du vil servere noe utenom det vanlige. Den passer også utmerket som dessertost, for eksempel sammen med valnøtter, honning og fiken. Spises gjerne med skje.

Framstilt av rå melk. Det kan forekomme flekker av mugg langs kanten av osten på grunn av barken den ligger i og muggkulturen som finnes naturlig i osten. Dette er helt normalt og ikke skadelig. Ostene er håndlaget, derfor en naturlig variasjon fra ost til ost. Noen kan få en mer rødlig skorpe, mens andre fremstår lysere. Muggen som kan dukke opp, er som regel hvit, men kan etterlate mørkere prikker eller flekker, ofte som følge av barken.

Med sin gyldne, svakt rødlig skorpe og silkemyke, nesten flytende kjerne byr Vacherin Mont d'Or på en rik og aromatisk smak: kraftig, men samtidig delikat og fruktig.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

