

Germain Petit Grès d'Alsace 125 g

Petit Grès d'Alsace, tidligere kjent som Petit Gres des Vosges, er en fransk rødkittost med kremet konsistens og det karakteristiske bregnebladet på toppen.

Petit Grès d'Alsace produseres i Loraine, nærmere bestemt i Alsace/ Weinberg (Nord-Øst i Frankrike). Dette er en rødkittost som er produsert på pasteurisert kumelk. For å fremskynde utviklingen av muggsopp, blir osten vasket i saltvann to ganger pr. uke. Under den 5 ukers lange modningen i fuktige grotter, blir osten snudd annenhver dag. Osten er lekker dekorert med et bregneblad, som gjør den lett gjenkjennelig.

Produktnummer	905585
EPD-nummer	6907828
Antall i kartong	8

6907828

Denne osten passer ypperlig som en dessert ost, men også til osteanretninger, snitter og på mørkt brød. Osten bør tempereres for at smaken skal komme til sin rett.

Petit Grès d'Alsace er en myk rødkittost. Konsistensen er bløt og kremet, lukten er skarp og den har en rik smak som kan minne litt om Munster. Osten blir kraftigere i smak ved lagring.



Oluf Lorentzen