

Bleu D'Auvergne AOP ca 1,5 kg

Blåmuggost fra det sydlige Frankrike med tradisjoner tilbake til 1845.

Bleu d' Auvergne blir produsert i det sydlige Frankrike i Auvergen, hvor den er blitt fremstilt siden 1845. Bleu d'Auvergne er en blåmuggost basert på pasteurisert kumelk. Bleu d' Auvergne har en skorpe som har et naturlig skimmelag. Lagringen foregår i fuktige kjellere med utluftning. I løpet av 3 uker utvikler muggsoppen seg og gir osten den blå marmoreringen. Osten fikk AOP-betegnelsen i 1975.

Produktnummer	905874
EPD-nummer	6900831
Antall i kartong	4

6900831

En vellagret Bleu d'Auvergne spises som en avslutning på et godt måltid, servert med litt stangselleri eller mørkt brød. Den gir en fin smak til souffle`, salat, varm pasta, paier, pannekaker og sauser. Bleu d` Auvergne kan også serveres som kanape til en drink (skal da smøres inn med litt smør).

Ostemassen er halvfast og smidig og har en pen blå marmorering. Skorpen skal være blå og grønn. Den har en fyldig og god smak. Når osten er på topp, blir den litt mer kremete og smørbar i konsistens, og noe kraftigere i smak, og kornete.