

Fourme D'Ambert AOP ca 2 kg

Fourme d'Ambert produseres i området Auvergne som ligger i det sydlige Frankrike. Osten gir ekstra god smak til supper, sauser og dressinger.

Fourme d'Ambert produseres i området Auvergne som ligger i det sydlige Frankrike. Den er formodnet på meieriet dvs. stabilisert. Den er uten kjerne og er derved spiseklar. Etter AOP-spesifikasjonene tar modningen minst 28 dager fra produksjonsdato. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1972.

Produktnummer	905877
EPD-nummer	6905772
Antall i kartong	2

* 6 9 0 5 7 7 2 *

Fourme d`Ambert er alltid et populært innslag på ostebordet og som en verdig avslutning på et godt måltid. Osten gir ekstra god smak til supper, sauser og dressinger. Nydelig som dip til friske grønnsaker. Brukes også i salater skåret i terninger og som ostekrem. Serveres sammen med kjeks (ikke for salt) eller loff.

Fourme d'Ambert er gul og tørr i skorpen, med et grålig mugglag med røde og oransje flekker. Konsistensen er bløt og smidig. Smaken er mild og ostemassen er fet og kremfarget med lite marmorering. Osten blir noe skarpere og kornete ved for lang lagring.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen