

Camembert de Normandie Bonchoix AOP 250 g

Camembert de Normandie AOP er en av Frankrikes mest kjente oster, og betegnelsen AOP garanterer at den er produsert utelukkende i Normandie av upasteurisert kumelk.

Bonchoix Camembert produseres av Beillevaire i Gavray (Manche), med fokus på klassiske håndverksmetoder og høy kvalitet. Osten støpes for hånd med øse i fem omganger, med omtrent 45 minutters mellomrom mellom hver fylling. Dette er et nøkkeltrinn i den tradisjonelle produksjonsprosessen for Camembert de Normandie AOP. Etter støpingen modnes osten i rundt 14 dager, og utvikler en hvit, blomstrende og dunete skorpe. Camembertens utbredelse skjøt fart da den tradisjonelle trekassen ble utviklet, noe som gjorde transport mulig uten at osten mistet kvalitet. Produksjonen av Bonchoix Camembert i Gavray er en del av Beillevaires arbeid med å bevare og videreutvikle tradisjonelle gårds- og håndverksoster fra Normandie.

Produktnummer	903622
EPD-nummer	6949929
Antall i kartong	6

* 6 9 4 9 9 2 9 *

Camembert de Normandie AOP er en klassiker på ostebordet, men egner seg også svært godt til smørbrød, snitter, dessert og kveldskos. Den bør tempereres i god tid før servering for at konsistensen skal bli riktig og smaken skal komme fullt til sin rett. Kombinasjonen av Camembert og noe søtt er spesielt vellykket, og osten passer derfor svært godt sammen med aprikosmarmelade, tørket fiken, usaltet kjeks eller lyst brød.

Framstilt av upasteurisert melk.

Selve ostemassen får en lys gul farge som gradvis blir myk, kremet og etter hvert nesten flytende når osten er på sitt beste.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

Oluf Lorentzen