

Brillat Savarin PGI 500 g

Fransk trippel krem-ost med hvitmuggskorpe. Osten er laget på pasteurisert kumelk og fløte og smelter på tungen.

Brillat Savarin er produsert i Bourgogne i Frankrike. Brillat Savarin er oppkalt etter 1700-tallets store matskribent med samme navn. Osten har sin opprinnelse i 1930, og ble skapt av Frankrikes osteekspert fremfor alle; Henri Androuet.

Produktnummer	903236
EPD-nummer	6986004
Antall i kartong	4

* 6 9 8 6 0 0 4 *

Brillat Savarin kan benyttes til osteanretninger, desserter og til snitter med lyst brød, alternativt en mild kjeks (ikke salt). Som dessert passer den godt sammen med friske bær og frukter. Brillat Savarin er en klassiker blant franske ostekjennere. Dette er virkelig en delikatesse for «feinschmeckeren».

Brillat Savarin er en fet, bløt og delikat ost med en sart og fin, mild smak. Når den er moden blir den veldig myk og kremaktig, og dens karakteristiske friskhet og syrlighet kommer frem.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen