



Chèvre Sainte Maure AOP 250 g

Klassisk fransk chèvre med AOP-beskyttelse. Laget av upasteurisert geitemelk.

Chèvre Sainte Maure AOP er en tradisjonell fransk geitost fra Loire-dalen, nærmere bestemt området rundt Touraine. Osten har en lang, sylindrerformet fasong og lages av upasteurisert geitemelk etter stolte håndverkstradisjoner. Den er ofte dekket med et tynt lag vegetabilsk kull, og kan inneholde en liten halmkjerne som er karakteristisk for denne ostetypen. Sainte Maure fikk sin AOP-betegnelse i 1990, som garanterer opprinnelse og kvalitet. Dette er en av de mest kjente geitostene fra Frankrike, med en fast, men samtidig kremet konsistens som utvikler seg fint med modning.

Produktnummer 904552
EPD-nummer 6990436
Antall i kartong 5



* 6 9 9 0 4 3 6 *

Chèvre St. Maure er deilig som dessertost, men kan også brukes i salater sammen med litt basilikum og tomater. Når osten serveres som den er, er det viktig å temperere den godt for at smaken skal komme til sin rett. Passer både som en forrett eller som en avslutning på et godt måltid.

Framstilt av rå melk.

St. Maure har en svært mild geitesmak og en aroma av valnøtt. Et halmstrå gir den sarte ostemassen ventilering og mer fasthet.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

