



## Bresse Bleu ca 2 kg

En kombinasjon av blå- og hvitmuggost, populær på ostebordet.

Bresse Bleu er produsert av pasteurisert kumelk. Det er en kombinasjon av hvit- og blåmuggsost. Bresse Bleu er produsert i Lyon-området i Frankrike. Den ble utviklet i 50 årene som en Gorgonzola-variant med hvit utvendig mugg.

Varenr.	904087
EPD nr.	2254324
Antall i Dpak	1

Bresse Bleu er en selvskreven gjest på ostebordet, gjerne sammen med grovere kjekstyper og mørkere brød. Osten gir den tradisjonelle hvitsausen en pikant smak, og den kan også erstatte kryddersmøret på biffen.

Når den er noe fast, har den en mild aroma og smak. Helt moden er den myk og smidig, med en noe skarpere smak. Fullmoden vil den kunne være litt brunlig på skorpen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

