

Chaource AOP 250 g



Svært tradisjonsrik fransk hvitmuggost med en fet og kremet ostemasse.

Chaource er produsert av pasteurisert kumelk. Osten har fått sitt navn etter en gallisk landsby i det franske Champagneområdet. Chaource er en av de aller eldste ostene vi kjenner, og den var allerede kjent i det 16. århundre. Den fikk sin AOP betegnelse i 1977.

Varenr.	904270-fpak
EPD nr.	732396
Antall i Dpak	6

Chaource spises nesten bare som avslutning på et godt måltid. Osten smaker godt med en nøytral kjeks, en baguette og et glass rødvin.

framstilt av mildt varmebehandlet melk.

Den har en skorpe dekket av et tynt hvitmugglag. Ostemassen minner om en ferskost og har fet og kremet ostemasse, bløt men allikevel fast. Den har en svak duft av champignon og fløte, og er mild og fruktig, men med litt syrlighet, nøtte- og champignonsmak. I kanten har det utviklet seg en brunlig vekst i løpet av modningen. Modningen tar minimum to uker og som oftest minst en måned.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

