

Chèvre m/sot ca 1 kg



Fransk chèvre i sylindrerform, dekket med aske.

Sylinderformet hvitmuggost laget av pasteurisert geitemelk. Dette er den ekte franske varianten av geitost, som ikke har noe med vår norske brune geitost å gjøre. Chèvre med sot er en ferskost som har blitt sprøytet med aske. Dette er først og fremst konserverende og gir liten smak.

Deilig som dessertost, men kan også brukes i matlagning f.eks. til gratinering og i salat. Serveres den som den er bør den tempereres for at smaken skal komme til sin rett.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Osten er sylindrerformet av utseende og har sin særegne geitemelksmak.