



Sylinderformet hvitmuggost av upasteurisert geitemelk.

Chèvre St. Maure er en sylinderformet hvitmuggost laget av upasteurisert geitemelk. St. Maure har fått sitt navn fra stedet med samme navn i området Touraine (Tours) i Frankrike. Nå fremstilles osten i forskjellige distrikter – med eller uten trekull og halm. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1990.

Varenr.	904535-fpak
EPD nr.	784280
Antall i Dpak	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



Fyldighet



Skarphet

