

Brebirousse D'Argental ca 1 kg



Fransk rødkittost laget på fåremelk.

Brebirousse D'Argental er en ost som er laget på pasteurisert fåremelk. Osten blir produsert i området vest for Lyon, i Frankrike. Da dette er en ost som er ustabilisert, har den en kjerne og modnes fra ytterkant og inn mot midten/kjernen. Den har en fett prosent på min. 50 %.

Brebirousse D'Argental passer yppelig til osteretter/fat, snitter o.l. Fin til dessert som en avslutning på et måltid. Osten bør tempereres for at smaken skal komme til sin rett. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Brebirousse D'Argental er en 100 % fåremelks ost. Formen er firkantet. Ostemassen er hvit med en vasket skorpe (rødkittkultur). I romtemperatur blir osten bløt. Den har en krydret aroma. Osten blir skarpere ved lagring/modning.