



Chèvre laget på pasteurisert økologisk melk.

Sylinderformet hvitmuggost laget av pasteurisert geitemelk. Dette er den ekte franske varianten av geitost.

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.

Osten er sylinderformet av utseende og har sin særegne geitemelksmak.