



Chèvre Crottin de Chavignol AOP 60g

Chèvre laget på helfet, upasteurisert geitemelk, passer godt både som forrett og dessert.

Chèvre Crottin de Chavignol blir produsert i området Bourgogne i Frankrike av upasteurisert geitemelk og er derved ustabilisert, dvs. at den har kjerne. Den har en fettprosent på min. 45 %. Osten fikk sin AOP-betegnelsen i 1976.

Varenr.	904562-fpak
EPD nr.	784314
Antall i Dpak	12

En lunet Chèvre Crottin de Chavignol på en seng av grønn salat med noen dråper balsamico-eddik er en virkelig delikatesse. Passer både som forrett og som avslutning på et godt måltid. Når osten skal serveres som den er er det viktig å temperere osten godt for at smaken skal komme til sin rett.

framstilt av termisert og rå melk.

Chèvre Crottin de Chavignol har en ostemasse som er hvit, eller elfenbenfarget og har en naturlig skorpe som er dekket med et lag av mugg. Under modningsprosessen får osten en voksende grønn muggutvikling på overflaten. Den blir skarpere i smaken og ostemassen blir tørrere.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

