



St. Marcellin 80 g AOP

Fransk hvitmuggost med en mild og syrlig smak, laget på termisert kumelk.

Valcrest er en fransk osteprodusent under kappen til Eurial som henter melk fra over 500 gårder, og behandler rundt 200 millioner liter geitemelk i året. Deres største merkevare er Soignon, som er det største merket på markedet innen geitemelks produkter. St. Marcellin er en fransk hvitmuggost som er produsert på termisert kumelk. Den har sin historie tilbake til det 13. århundre fra området, Dauphin, øst for Lyon, og ble opprinnelig produsert på geitemelk. Modningen av osten tar fra to til seks uker, og den selges i en keramisk form. Osten ble AOP-sertifisert i januar 2016.

St. Marcellin kan serveres varm til bakt potet, eller spekemat, eller du kan dyppe brødet i den. Den kan også fint serveres på ostefatet eller som dessert med melba toast og litt fiken eller aprikosmarmelade. Prøv også gjerne og server den sammen med sirupsbrød eller fruktbrød.

framstilt av termisert melk.

St. Marcellin har en mild, syrlig og salt smak. Smakene utvikler seg etter hvert som osten modnes. Ostemassen blir flytende ved romtemperatur og smakene kommer bedre frem, så husk å ta den ut av kjøleskapet et par timer før servering.