



Rougette ca 2,2 kg

Myk og smakfull rødkittost fra Tyskland

Rougette er en rødkittost som produseres i Tyskland, der den ble til for ca. 100 år siden. Det var munkene som skapte en myk, modnet ost med orange-hvit skorpe som er en av favorittene til den sanne osteelsker.

Rougette er ypperlig til ostepretninger og på ostebordet. Passer sammen med godt brød eller nøytral kjeks. Vi anbefaler å servere osten romtemperert for å få frem best mulig smak.

Dette er en fin ost med skjærbar bløt ostemasse som med økende modning smaker krydret og pikant. Den oransje skorpen er dekket med et lag av hvitmugg utenpå, noe som gir en tørr og fin ytterkant på osten. Hvitmuggen gjør også at osten får en mild smak og duft. Ostemassen er gulhvitt med en lett hullsetting.