

**M**



Pasteurisert kumelksost med burgunderrød stripe av naturlig drueekstrakt i midten av osten.

Livradois er en liten familiebedrift som har produsert ost i 3 generasjoner. De produserer kjente AOP oster som Bleu d' Auvergne, Fourme D'ambert og Saint Nectaire. De var første produsenten av Montboissié i Frankrike. En pasteurisert kumelksost fra Rhône alpene, med en gjenkjennelig burgunderrød stripe av naturlig drueekstrakt i midten av osten.

Montboissié er et spennende innslag på ostebordet med sin burgunderrøde markante stripe. Den passer også godt på baguetter eller smørbrød.

Montboissié er Morbier sin lillebror. Den er mild og fruktig på smak, og halvfast i ostemassen.