



## Brie de Paris triple creme 125 g

Klassisk fransk hvitmuggost med en kremet kjerne. Brie de Paris triple creme er produsert av pasteurisert kumelk.

Brie de Paris triple creme er laget ved å legge til ekstra fløte i ostemassen. Osten får da en smørmyk og kremet tekstur. Osten har en fettprosent på 40%.

Varenr.	903212
EPD nr.	5558150
Antall i kartong	6

Osten passer på et ostebord. Den er også veldig god å ha som dessert sammen med friske jordbær, bringebær eller kirsebær. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt), eller en rustikk baguett, da gjerne med en ostemarmelade.

Brie de Paris triple creme har den karakteristiske smaken av en mild brie, men i tillegg har den en fet og kremet ostemasse.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

