



## Chèvre Valencay AOP 220 g

### Mild, fransk chevre dekket med aske.

Valencay er fremstilt av upasteurisert geitemelk, og produseres i Frankrike (område Berry-Loire Dalen). Denne osten har fått navn etter et sted i distriktet Indre-et-Loire. I 1998 fikk den sin AOP-betegnelse. Osten er prisbelønnet, blant annet med Médaille d'or Paris 2014.

**Varenr.** 904253

**EPD nr.** 1321124

**Antall i kartong** 6



\* 1 3 2 1 1 2 4 \*

Valencay passer utmerket på ostebordet, og kan gjerne brukes til salater, f.eks. sammen med en grønn salat og noen dråper Balsamico-eddik. Bør tempereres godt før bruk hvis den skal serveres som den er.

Framstilt av rå melk.

Valencay er mild, men med en utpreget aroma av geitemelk. Den svakt syrlige, hvite ostemassen er fast, men smelter likevel lett på tungen. Formen er pyramidisk.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

