



Triple creme 180 g

Fransk hvitmuggost med en kremet ostemasse.

Triple creme er en hvitmuggost som ligger i en rund sponboks. Osten er produsert på pasteurisert kumelk og fløte. Den har en skorpe dekket av et tynt hvitmugglag.

Varenr.	904271
EPD nr.	4426987
Antall i kartong	6

Triple creme anbefales som en avslutning på et bedre måltid. Osten smaker godt på en nøytral kjeks eller baguette.

Denne milde osten minner om en fersk ost og har en fet og kremet ostemasse.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

