



## Chèvre D'Argental 1 kg

### Mild sekskantet chèvre med lett hvitmuggskorpe.

Chèvre D'Argental er en ost som er laget på pasteurisert geitemelk. Osten blir produsert i området Lyon region i Frankrike. Da dette er en ost som er ustabilisert, har den en kjerne og modnes fra ytterkant og inn mot kjernen. Den har en fett prosent på min. 45 %.

Varenr.	904550
EPD nr.	5358932
Antall i kartong	1

Chèvre D'Argental passer yppelig til osteinretninger, ostefat, snitter o.l. Eller som mange andre oster, som en avslutning på et måltid. Osten bør tempereres for at smaken skal komme til sin rett. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Denne osten har en gjenkjennelig form med sine sekskantede fasong. Ostemassen er elfenbenfarget og har en naturlig skorpe. Aromaen er krydret, konsistensen er bløt og kremet. Osten blir noe skarpere og mykere ved modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

