



Roquefort Papillon red label AOP 100 g

Delikat Roquefort med fyldig og kraftig smak.

Roquefort blir produsert i et bestemt område i Frankrike – nemlig i landsbyen med samme navn. Landsbyen Roquefort ligger i fjellområdet Massif Central i Syd-Frankrike. Her er det ideelle forhold for modning av denne osten med konstant temperatur og luftfuktighet året rundt. Papillon produserer ostene sine på den gammeldagse måten, ved å bake brød som de lagrer i grottene, og på den måten produserer penicillium roqueforti. Ved å lagre osten i grottene som har naturlig fuktighet og temperatur, blir osten av ypperste kvalitet.

Ostemassen er fuktig og smulete og bør skjæres opp med forvarmet kniv. Den har fine karakteristiske blåmuggmarmoreringer pent fordelt i hele osten. Serveres gjerne med druer, valnøtter eller selleri.

framstilt av upasteurisert melk.

Roquefort Papillon AOP har en ganske fast konsistens. Når osten er moden, er den kraftig. Den har en smak som er pikant, kraftig og rik, noe salt, men det er allikevel en mild roquefort som smelter i munnen. Ostemassen er fuktig, med en fin jevn marmorering av blåmugg.

Varenr.	904553
EPD nr.	2820058
Antall i kartong	12

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

