



Chèvre noire d'Argental 2 x ca 1,1 kg

Fransk chevre med sot, laget på upasteurisert geitemelk.

Tomme de Chèvre er produsert utelukkende på geitemelk. Den lagres så i en modningskjeller for minimum 6 uker der den jevnlig snus for å få en jevn modning. I midten av osten er det et lag med aske som gir osten et røft utseende.

Varenr.	904945
EPD nr.	5564117
Antall i kartong	1

Chevre noire passer godt som forret med acasie honning, på ostebordet eller som dessert.

framstilt av rå melk.

Osten har en syrlig og fyldig smak med aroma av hasselnøtt og sopp.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

