

St. Felicien 150 g

Fransk hvitmuggost med en mild og syrlig smak, laget på termisert kumelk.

Valcrest er en fransk osteprodusent under kappen til Eurial som nå henter melk fra over 500 gårder, og behandler rundt 200 millioner liter geitemelk i året. Deres største merkevare er Soignon, som er det største merket på markedet innen geitemelks produkter.St. Felicien er en fransk hvitmuggost som er produsert på termisert kumelk. Den blir produsert i området Dauphiné, øst for Lyon. De begynte å produsere denne osten for ca 60 år siden og siden da har den blitt kjent av osteelskere verden over. Modningen av osten tar fra to til seks uker, og den selges i en keramisk form.

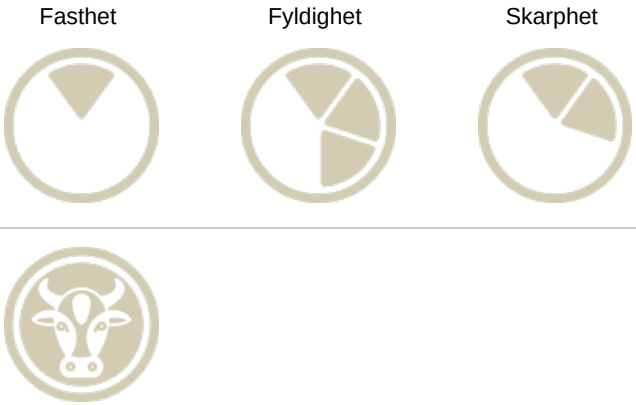
Produktnummer	905221
EPD-nummer	4149068
Antall i kartong	6

4149068

St. Felicien kan serveres varm til bakt potet, eller spekemat, eller du kan dyppe brødet i den. Den kan også fint serveres på ostefatet eller som dessert med melba toast og litt fiken eller aprikosmarmelade. Prøv også gjerne og server den sammen med sirupsbrød eller fruktbrød.

Framstilt av termisert melk.

St. Felicien har en mild, syrlig og salt smak. Smakene utvikler seg etter hvert som osten modnes. Ostemassen blir flytende ved romtemperatur og smakene kommer bedre frem, så husk å ta den ut av kjøleskapet et par timer før servering.



Oluf Lorentzen