



Saint-Nectaire AOP ca 1,8 kg

Fransk tradisjonsrik klassiker.

Saint Nectaire er en halvfast ost som blir produsert i Monts'Dore i Auvergne, Syd Frankrike. Saint-Nectaire blir produsert av pasteurisert kumelk – morgen og aftenmelken, på samme måte som i gamle dager. For å fremskynde utviklingen av muggsopp blir osten vasket i saltvann. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1979.

Varenr.	905551
EPD nr.	5509625
Antall i kartong	2

Saint Nectaire er først og fremst en dessertost og et aromatisk innslag som hører hjemme på ostebordet. Fine smelteegenskaper gjør den velegnet til gratinering, og anbefales i varme ostesmørbrød sammen med skinke og sennep. Kombiner den gjerne med milde bærslag og urter. Saint Nectaire passer også utmerket på smørbrød og snitter. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff.

Saint Nectaire har en tørr skorpe med brune/gule /rødaktige flekker og ett gråhvitt muggbelegg. Den har en svak duft av champignon og kjeller. Konsistensen er halvfast og den har en smak av nøtter.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

