



Petit gres des Vosges 125 g

Den spennende rødkittosten med det karakteristiske bregnebladet.

Petit Gres des Vosges produseres i Loraine, nærmere bestemt i Alsace/ Weinberg (Nord-Øst i Frankrike). Dette er en rødkittost som er produsert på pasteurisert kumelk. For å fremskynde utviklingen av muggsopp, blir osten vasket i saltvann to ganger pr. uke. Under den 5 ukers lange modningen i fuktige grotter, blir osten snudd annenhver dag. Osten er lekker dekorert med et bregneblad, som gjør den lett gjenkjennelig.

Varenr.	905584
EPD nr.	1924620
Antall i kartong	8



Denne osten passer ypperlig som en dessert ost, men også til ostepanretinger, snitter og på mørkt brød. Osten bør tempereres for at smaken skal komme til sin rett.

Petit Gres Des Vosges er en myk rødkittost. Konsistensen er bløt og kremet, lukten er skarp og den har en rik smak som kan minne litt om Munster. Osten blir kraftigere i smak ved lagring.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

