



Reblochon de Savoie AOP 450 g

Kremet fransk kittmodningsost med en mild krydret smak. Osten er laget på upasteurisert kumelk.

Reblochon blir produsert på den franske siden av Alpene, nærmere bestemt Haute-Savoie og Val d'Arly i det østlige Frankrike. Den er produsert på upasteurisert kumelk, kun fra morgen- og aftenmelken fra 3 spesifikke kuraser (Abondance, Montbeliard og Tarine). Melken her er i utgangspunktet noe tykkere enn vanlig. Ostemassen helles i former og presses lett. Skorpen vaskes regelmessig i modningsperioden – som finner sted i kjølige kjellere og varer minst i to uker. Det er typisk for emballeringen at Reblochon blir lagt på en tynn tresponskive. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1958. Vår leverandør Verdannet har drevet meieri i fem generasjoner.

Varenr.	905600
EPD nr.	5796958
Antall i kartong	12

Reblochon brukes til osteinretninger, ostebord og til snitter. Anbefales servert med en mild kjeks (ikke salt) eller loff/baguette. Som søt topping anbefales blåbær-/ ananassyltetøy eller appelsinmarmelade.

Framstilt av upasteurisert melk.

Reblochon har en safrangul skorpe dekket av et fint lag hvitmugg. Ostemassen er blekgul. Konsistensen er bløt og kremet. Aromaen kan minne om smør, tre og lær, og den blir mer fremhevet når osten er lagret. Smaken er krydret med en ettersmak av nøtter.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

