



Brie Coeur de Lion Supreme 1,85 kg

En mild kremet brie tilsatt fløte. Osten har en oval form.

Coeur de Lion er en fransk brie som er formodnet på meieriet (delvis stabilisert). Den er uten kjerne og derved spiseklar. Coeur de Lion er litt mer temperaturfølsom enn andre brier, og kan fort bli noe bløt hvis den blir utsatt for varme. Dette er muligens den eneste brie som har tilsatt fløte som ingrediens, noe som skaper en mer kremet konsistens.

Varenr. 903150
EPD nr. 5878624
Antall i kartong 1

Den fine konsistensen til Coeur de Lion gjør den til en perfekt dessert når den serveres med friske bær og frukter. Perfekt til ostepretninger og snitter, eller innbakt i butterdeig med f.eks. jordbærsyltetøy. I tillegg er den et selvsagt valg på ostebordet.

Coeur de Lion Supreme har en kremet konsistens. Smaken er mild med en fyldig fløteaktig smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

