

Roquefort la coccinelle AOP ca 1,25 kg

Upasteurisert sauemelksost fra Frankrike. Myk, smidig og mindre salt enn de fleste andre roquefortostene.

upasteurisert fåremelk i landsbyen med samme navn. Landsbyen Roquefort ligger i fjellområdet Massif Central i Syd-Frankrike (Nord-vest for Montpellier). Coccinelle betyr marihøne og denne osten er lagret i ca 2 måneder.

Produktnummer	905821
EPD-nummer	5970132
Antall i kartong	4

5970132

Roquefort er for mange en hedersgjest på ostebordet. Server den gjerne naturell på mørkt brød som rug, pumpernickel eller annet surdeigsbrød. Denne osten er også god til dessert sammen med noe søtt og friskt som solbærsyltetøy, friske pærer eller tørkede frukter som fiken eller aprikoser sammen med valnøtter. Osten brukes ofte i sauser og som gratinering, samt fyll i kanapeer. Roquefort passer også veldig godt sammen med pasta eller salat.

Framstilt av upasteurisert melk.

Roquefort la Coccinelle har fine karakteristiske blåskimmel marmoreringer pent fordelt i hele osten. Den er mer smidig og ikke så salt som de fleste andre Roquefort variantene.

