



(Utgått) Brie Melun Saint Faron AOP (2x ca 2 kg)

Brie de Melun har en saltere og en mer intens og rikere smak enn sin nære kusine Brie de Meaux. Osten er laget på upasteurisert kumelk.

Brie de Melun og den mer kjente Brie de Meaux, er begge produsert i regionen i Nord-Frankrike kjent som Ile de France. Men mens Brie de Meaux har raffinerte smaker og en myk tekstur, er Brie de Melun mindre i størrelse og har en tendens til å være en mer robust ost, ofte ganske salt og med en fastere tekstur. Hjul av Brie de Melun er også modnet i minimum fire uker og ofte opptil syv eller åtte - betydelig lenger enn Brie de Meaux som ofte slippes etter omtrent tre uker. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1980.

Produktnummer 903280

Antall i kartong 1

Brie de Melun er en ypperlig dessertost eller på et ostefat. En spennende godt moden ost som er perfekt på et smørbrød som ciabatta eller usaltet kjeks.

Brie de Melun AOP blir produsert av upasteurisert kumelk, noe som gir den en fin kraftig smak og en duftende aroma. Osten har en ganske lik smak som Brie de Meaux, men er saltere i smaken. Teksturen er halvfast og kan oppleves som noe tørr, ettersom den lages uten løpe. Under modningstiden blir ostens flate noe mer brunlig enn vi er vant med, men dette er helt normalt.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

