



## Minirouesse d'Argental 80 g

**Kittmodningsost med mild og kremaktig smak.  
Laget av pasteurisert kumelk.**

Minirouesse d'Argental blir kalt lillebroren til den berømte Vacherousse. Osten har en oransje-rød farge takket være vasking av skorpen med annatto under modningsfasen, en naturlig vegetabilsk fargestoff som har blitt brukt i århundrer for å beskytte og farge overflaten av oster.

**Produktnummer** 905630

**Antall i kartong** 9

Minirouesse d'Argental-osten passer fint på et ostefat sammen med andre oster, tørket frukt, nøtter, og kjeks eller brød. Den kan også brukes som topping på pasta for en mer kremet rett.

En mild og delikat ost med en balansert og kremet smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

