

## Christines 'Hvide' - single-farm brie - råmælksost



### Information

Varemærke:	Dutch Deli
Varenummer:	66001
Oprindelsesland:	Holland
Lagertype:	Køl

### Ingredienser

Upasteuriset komælk, salt, mælkesyrekultur, osteløbe, modningskultur

Cremet, blød hvidskimmel ost - brie af rå komælk - håndlavet - 50+

Dejlig cremet og fløjlsagtig brie-ost, håndlavet af rå komælk, som vejer 200 g. per stk. Egner sig perfekt til ethvert ostebord. Osten skifter karakter og smag - fra frisk og venlig til karakterfuld og kraftig, alt efter hvor lang tid den har været lagret. Smagen er rundt og fyldig, fremkaldt af råmælken, den er lavet af.

### Anvendelsesmuligheder

Passer perfekt på ethvert ostebord.

### Holdbarhed og håndtering

Holdbarhed og tilberedning (anvisning til forbrugere):

Opbevares på køl ved 4-6 C Tag så vidt muligt osten ud af køleskabet en times tid før servering. Osten har en MHT dato af 2 måneder efter produktion, sælges ca. 4 uger efter produktion.

### Produktion

Christines gård ligger i det østlige Holland, og på de tilhørende, grønne marker, græsser ca. 150 køer på gården. De producerer råmælken til Christines egen produktion af de skønneste brie-oste, som vejer 200 gram pr. stk. og passer perfekt på ethvert ostebord. Hvis du foretrækker krydrede oste, har Christine også kugler på 100 gram - enten naturel eller sort peber med hvidløg. Christines oste er allerede en stor succes i Holland, hvor de er anerkendt for deres unikke smag og bliver brugt af gourmetrestauranter og ostespecialister.

Madhåndværk: Ja

### Allergener

Mælk Stammer fra  
Laktose Kan indholde spor af

**Pakkedetaljer**

Basisenhed

Nettovægt:

200 g

Bruttovægt:

450 g

0