



Langres AOP 180 g

Fransk kittmodningsost med mye lukt og smak.

Langres er en rødkittost som er produsert av pasteurisert kumelk. Den kommer fra byen med samme navn, som ligger nord for Dijon i Frankrike. Langres vaskes regelmessig med lunket saltvann for og fremme modningen, bevare den bløte skorpen og for å fremheve smaken. Osten er en gourmetost av ypperste klasse for ostekjennere. Osten fikk sin AOP-betegnelse i 1991. Langres har vunnet mange priser i blant annet WCA, CGA og Mondial du Fromage, og vant Super Gold i World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023. I 2024 vant Langres gull da WCA ble arrangert i Portugal

Produktnummer 905581

EPD-nummer 137315

Antall i kartong 6



* 1 3 7 3 1 5 *

Langres er en meget spesiell ost, og er absolutt å anbefale når man skal presentere et sortiment utenom det vanlige. Den bør være en del av en osteinretning etter en kraftig hovedrett. Langres blir fort bløt og bør serveres i treesken. Den kan også benyttes som en ingrediens, for eksempel i en røkelaks-mousse på canapeer. Den har en naturlig grop på toppen som passer perfekt til å helle champagne oppi. Champagnen trekker inn i osten.

Langres er glatt, nærmest lakkert på overflaten og fargen kan gå fra strågul til rødt. Osten har en sterk aroma, utviklingen av spesielle gjærsopper og bakterier gir osten en spesiell modning, noe som gjenspeiles i lukt og smak. Smaken er fylldig og kompleks.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

