

# Bilde kommer

## Abbaye de Cîteaux ca 700 g

Abbaye de Cîteaux er en halvfast fransk ost laget av termisert kumelk. Den produseres av munkene i Cîteaux-klosteret i Bourgogne, hvor den har blitt laget siden 1925. Osten modnes i minst 35 dager i fuktige kjellere, der den regelmessig vaskes og vendes for å utvikle sin karakteristiske smak og aroma.

Abbaye de Cîteaux er en halvfast fransk ost laget av termisert kumelk, noe som gir den en fyldig og balansert smak med en mild, rund aroma. Osten har en myk, smidig kjerne og en glatt, tynn skorpe som varierer i farge fra rosa-oransje til lys gul. Under modningen, som varer i minst 35 dager, blir osten regelmessig vasket og vendt, noe som bidrar til dens kremete tekstur og komplekse smaksprofil.

**Produktnummer**

954164

**Antall i kartong**

3

Abbaye de Cîteaux er en allsidig ost som passer utmerket til ulike anledninger. Den er spesielt velegnet som dessertost, gjerne servert med ferskt brød eller milde kjeks for å fremheve dens kremete konsistens og milde smak. Osten kan også bakes inn i butterdeig sammen med syltetøy for en deilig forrett eller som en del av et ostebord. For å oppnå optimal smak anbefales det å la osten tempereres i romtemperatur i ca. 30 minutter før servering.

Framstilt av termisert melk.

Godt modnet har den en rik og fyldig smak uten å være skarp. Ostemassen er myk og smidig, med en jevn og kremaktig konsistens.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

