



Bleu d'auvergne

Pastöroidusta lehmän maidosta valmistettu ranskalainen sinihomejuusto on puolipehmeä ja täyteläinen. Kuori on ohut ja sisus pehmeäkö. Maultaan juusto on vivahteikas ja sitä kypsytetään neljä viikkoa

Rasva 28 %

Suola 2,8 %, voimakassuolainen

Alkuperämaa Ranska, kuori syötävä

Viiniksi kuivaa Sauvignon Blanc- Valkoviiniä tai keskitäyteläinen punaviini.

