



## FOURME d' AMBERT

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

Rasva 28 %

Suola 2,1 %, voimakassuolainen

Alkuperämaa Ranska, kuori syötävä

Kokeile kuivaa Sauvignon Blanc- Valkoviiniä

