



## MORBIER AOC

Morbieria valmistetaan Franche-Comtén alueella Itä-Ranskassa. Juuston tunnistaa keskellä tahkoa kulkevasta mustasta kerroksesta, joka on alkujaan ollut keittokattilan pohjasta otettua nokea. Nykyään käytetään lähinnä puuhiilen tuhkaa. Perinnetiedon mukaan kerros suojasi aamulla lypsettyä maitoa kuorettumasta. Morbier on aromikas, pehmeänmakuinen juusto, joka sopii erinomaisesti esimerkiksi racletten valmistukseen ja on aina takuvarma valinta juustopöytään- tai tarjottimelle.

Rasva 26 %

Suola 1,5 %, voimakassuolainen, pastöroimaton lehmän maito

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi sopivat mm. Muscadet ja Sancerre

