



SAINT AGUR

sinihomejuusto

Saint Agur on kotoisin Ranskan vuoristoiselta Auvergnen alueelta, Beuzac'n kylästä. Juustoa on valmistettu vuodesta 1988, eli hyvin nuori tuote. Kypsytysaika on 60 päivää, juuston maku kehittyy vahvemerkiksi ja vivahteikkaammaksi vanhetessaan. Saint Agur on helposti levittyvä ja sulaa hyvin. Juustossa ei ole kuorta.

Rasva 45 %

Suola 2,1 %, voimakassuolainen

Pastöroitu lehmän maito, mikrobiologinen juoksete

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi sopivat mm. Chardonnay, Syrah ja Port, joista mainittakoon Ferreira LBV Port

