

## Saint-Marcellin



### Information

<b>Varumärke</b>	Fromageries de L'Étoile
<b>Artikelnummer</b>	143
<b>Ursprungsland</b>	Frankrike
<b>Förvaras kylt vid</b>	2-6 C°
<b>Vikt/enhet</b>	12x80g

### Ingredienser

koMJÖLK, salt, löpe, vitmögelkultur

### Övrig information

GMO-fri

### Produktion

Mjuk dessertost på komjolk

### Värmebehandling

opastöriserad

### Allergener

Mjolk

## Mjuk dessertost

Denna lilla ost från Dauphiné-regionen är mild och en aning syrlig med sälta. När den mognar från en färsk till en torr, mogen ost utvecklas smakämnen. Sain-Marcellin görs ofta av komjolk, men ursprungligen var det en getost. Produktionen kan vara *fermier*, *artisanal*, eller *industriel*, med en *affinage*-tid på två till sex veckor. Ytskorpan är ytterst tunn, varför man bevarar den härligt krämiga osten i behållare, antingen av trä, eller lera. En omogen Saint-Marcellin är vit i färgen och blir sedan gulare med mognaden. En riktigt mogen ost är orange och har gärna vit och grön mögeltillväxt på ytan.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1150 kJ
	275 kcal
Fett	23 g
varav mättat fett	18 g
Kolhydrater	0,9 g
varav sockerarter	g
Protein	16 g
Salt	1,66 g

### Användningsområde

Ostbricka eller servera varm!