

Emmi Gruyere grottelagret AOP ca 2,5 kg

Gruyere Grottelagret er smakfull og svært aromatisk uten å være sterk.

Gruyere Grottelagret er en upasteurisert fastost som blir lagret i grotter nær den sveitsiske byen Kaltbach. Ved konstant temperatur på 12,5 °C og fuktighet på 94 % ligger de til modning i minimum 12 måneder. Osten spesial plukkes for å lagres i grottene og utvikle den spesielt fine kvaliteten. Denne osten er laktosefri.

Produktnummer	907023
EPD-nummer	5449145
Antall i kartong	6

* 5 4 4 9 1 4 5 *

Dette er en ypperlig ost til ostebordet eller som snacks til cocktail. Kan også brukes til fondue for å få en noe skarpere smak. Osten serveres temperert, og mørkt brød er passende tilbehør.

Framstilt av rå melk. Skorpen skal ikke spises.

Gruyere Grottelagret er smakfull og svært aromatisk uten å være sterk, konsistensen er smidig med noe saltutslag. Dette er en ost som faller i smak hos mange osteelskere.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen