

Emmi Gruyere réserve AOP ca 2,2 kg

Gruyere Réserve er en upasteurisert fastost med lagringstid på ca 11 måneder, og ligger smaksmessig mellom mild og grottelagret Gruyere.

Gruyere Réserve stammer fra fjellområdene Gruyere i den fransktalende delen av Sveits. Modningsperioden varer fra 3 måneder til 1 år i kjellere hvor temperaturen varierer fra 12–20 ° C. Denne osten er lagret i 10-11 måneder.

Produktnummer	907024
EPD-nummer	5448485
Antall i kartong	6

5448485

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 ypperlig tilbehør.

Framstilt av rå melk. Skorpen skal ikke spises.

Gruyere Reserve er en smakfull og svært aromatisk ost som er litt mildere og har litt mindre saltutslag enn den som er lagret i 12 måneder. Dette er en ost som faller i smak hos mange osteelskere.

