

Emmi Gruyere AOP ca 2,6 kg

En mild ost fra fjellområdene Gruyere i Sveits.

Gruyere er en ost som blir produsert av upasteurisert kumelk. Denne osten stammer fra fjellområdene Gruyere i den fransktalende delen av Sveits. Modningsperioden varer i minimum 3 måneder, og noen ganger helt opp til 1 år i kjellere hvor temperaturen varierer fra 12–20°C. Denne osten er lagret i minimum 5 måneder og er laktosefri.

Produktnummer	907025
EPD-nummer	5448204
Antall i kartong	6

* 5 4 4 8 2 0 4 *

Gruyere brukes ofte til den populære retten ostefondue. Den smidige, finkornete konsistensen gjør den svært egnet til «dryss» over varme pastaretter og til gratinering av f.eks. fransk løksuppe. Det er en god påleggsost, spesielt til varme ostesmørbrød.

Framstilt av rå melk. Skorpen skal ikke spises.

Gruyere er en fast ost med karakteristisk smak. Gruyere fremstilles i møllesteinsform. Ostemassen har en elfenbenfarge til svak gul avhengig av kuenes for. Ostemassen har en hullsetting på størrelse med kirsebær. Den er smidig, finkornet og har en fin nøttesmak, og blir sterkere i smaken ved lagring.

