

Kaltbach creamy ca 4 kg

Halvfast sveitsisk ost laget av pasteurisert kumelk med nøttepreget og aromatisk smak. Modnet i sandsteinsgruvene i Kaltbach.

Kaltbach creamy er en Sveitsisk fastost laget på pasteurisert kumelk. Ostene lagres i store sandsteinsgrotter hvor kilometervis av ganger er fylt opp med ostehjul av forskjellige slag som veier fra 4 til over 100 kg. Det spesielle klimaet i disse grottegangene tilfører en helt spesiell aroma og smak til ostene som ligger her. Under lagringen får osten omsorgsfull behandling og snus og vaskes etter alle kunstens regler. Kun de beste ostene blir valgt ut for å lagres her og resultatet er helt unikt. Ved konstant temperatur på 12,5 °C og en fuktighet på 94 % ligger de til modning i 4-5 måneder.

Produktnummer	907045
EPD-nummer	2749778
Antall i kartong	1

* 2 7 4 9 7 7 8 *

Kaltbach creamy er en kraftig ost som fortjener mye oppmerksomhet og bør nytes alene eller med smaker som ikke overdøver den. Kan også brukes til fondue for å få en noe skarpere smak. Osten serveres temperert, og mørkt brød er ypperlig tilbehør.

Denne osten har en myk og smidig ostemasse helt uten saltkrystaller og hullsetting. Fargen er kremgul og smaken er nøtteaktig og svært aromatisk. Den har en lang ettersmak med et lett syrlig preg.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen