

Emmi Appenzeller extra ca 1,6 kg

Appenzeller, en sveitsisk klassiker mye brukt i ostefondue. Denne er ekstra lagret for en kraftigere smak.

Appenzeller er en sveitsisk halvfast ost produsert av upasteurisert kumelk. Appenzeller er modnet i krydret hvitvin og det tynne gulbrune belegget på utsiden, «sulz», er rester etter dette. Osten blir tidligst spisemoden etter 90 dager og blir alt etter modningsgraden betegnet som «mild» og «ny» og som «ekstra» når den er et halvt år.

Produktnummer	907064
EPD-nummer	5562608
Antall i kartong	4

5562608

Appenzeller har en smak og en konsistens som inviterer til et bredt bruksområde. I sitt hjemland Sveits er den selvskreven til ostefondue. Den gir en smaksrik gratinering fra revet tilstand, og kan brukes til både pastaretter, paier og gratenger. Den er god både som snacks og i salater.

Framstilt av upasteurisert melk.

Appenzeller er svært aromatisk og karakteristisk i smak. Osten er skjærbar med få regelmessige hull på størrelse med kirsebærstener. Appenzeller Ekstra er noe mer lagret og dermed skarpere i smaken.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen