

Emmi Appenzeller ca 1,6 kg

Appenzeller, en sveitsisk klassiker mye brukt i ostefondue.

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	907069
EPD-nummer	5451646
Antall i kartong	4

5451646

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 rå melk.

Appenzeller er svært aromatisk og karakteristisk i smak. Osten er skjærbar med få regelmessige hull på størrelse med kirsebærstener.

