

Gourmino bleu de combremont ca 1,8 kg

Sveitsisk blåmuggost laget på termisert kumelk.

I 2001 slo fem ostemakere seg sammen for å markedsføre sine århundregamle teknikker. Resultatet er Gourmino AG, som tilhører ostemakerne. Bleu de Combremont er produsert i den idylliske landsbyen Combremont-le-Petit i Vest-Sveits, 665 meter over havet. Osten er laget av kumelk som oppfyller kravene til Gruyère-kvalitet, men som behandles annerledes. På grunn av blåmuggkulturene må ostene tas direkte fra saltlaken til en natursteinkjeller i nabolandsbyen, hvor de modnes og vedlikeholdes i samsvar med strenge klimatiske og mikrofloraparametere. Der utfolder den herlige smaken seg, og ostens enestående utseende utvikler seg. Den spesielle formen har allerede gitt den kallenavnet "cinder block blue". Denne osten vant sølv på World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023 og bronse i WCA Portugal 2024.

Produktnummer	907054
EPD-nummer	6242648
Antall i kartong	3

* 6 2 4 2 6 4 8 *

Takket være den kremete konsistensen smaker osten spesielt godt sammen med et fruktbrød eller kjeks, toppet med tørket frukt eller honning.

Framstilt av termisert melk.

Dette er en mild blåmuggost. Etter modning får osten en krydret og aromatisk aroma. Til å begynne med er konsistensen er smuldret, og etter modning er den kremaktig og smørbar. Osten har en pepperaktig smak med innslag av sopp og en søt aroma av umami.

