



Kaltbach creamy m/trøffel ca 4,1 kg

Halvfast sveitsisk ost laget av pasteurisert kumelk med smak av trøffel. 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 ostene 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. Denne er smaksatt med fersk trøffel.

Produktnummer
EPD-nummer
Antall i kartong

907063
6276398
1



* 6 2 7 6 3 9 8 *

Kaltbach creamy med trøffel er en kraftig ost. Osten serveres temperert, som tilbehør på et oste fat eller sammen med brød.

Denne ostene har en myk og smidig ostemasse helt uten saltkrystaller og hullsetting. Fargen er kremgul og har en balansert smak av trøffel. Er svært aromatisk. Den har en lang ettersmak med et lett syrlig preg.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

