

Sveitsisk villblomstost / Wildblütenkäse ca 3 kg

Sveitsisk halvfast ost laget på termisert kumelk, omkranset av et lag med fargerike blomster.

Enkelte dager forvandles ostekjelleren på ysteriet i Appenzeller-regionen til en praktfull blomstereng. Det dufter av krydrede urter og blomsterblomster som skinner i alle mulige farger. Etter to måneders modning dypper ostemakerne osten i et fargerikt hav av blomster. Den naturlige, fargerike blomsterblandingen fester seg på ostens naturlige skorpe, og gir osten et blomstrende, fargerikt utseende. Navnet "Wildblütenkäse" oversettes til "villblomstost" på norsk, og dette refererer til de ville blomstene som kyrne beiter på i alpenes friske grønne enger, og til blomstene som omkranser osten.

Produktnummer	906952
EPD-nummer	6455588
Antall i kartong	2

* 6 4 5 5 5 8 8 *

Wildblütenkäse har en fargerik skorpe som er med på å gi ostefatet et unikt preg. Den kan også brukes som ingrediens i ulike matretter som fonduer eller gratenger. Skorpen er spiselig.

Framstilt av termisert kumelk.

Osten har en duft av friskt smør og tørket høy, og en mildt krydret aroma. Ettersom kuene spiser en rekke urter og ville blomster, har Wildblütenkäse en naturlig og variert smak som kan inkludere hint av urter, blomster og gress.

