



Gourmino Hornbacher "Little Brother" ca 6 kg

Sveitsisk alpeost fremstilt av upasteurisert kumelk.

I 2001 slo fem ostemakere seg sammen for å markedsføre sine århundregamle teknikker. Resultatet er Gourmino AG, som tilhører ostemakerne. Gourmino har spesialisert seg på langtidsmodne oster, og dette krever perfekt kvalitet på osten. Hornbacher Little Brother er håndlaget av fire-ganger verdensmester Michael Spycher på fjellmeieriet Fritzenhaus. Det er også her den har ligget til modning. Little Brother fikk navnet sitt som en yngre versjon av den 12 måneder lagrede Hornbacher og vant sølvmedalje i World Championship Cheese Awards 2024.

Produktnummer

907055

EPD-nummer

6580336

Antall i kartong

1



* 6 5 8 0 3 3 6 *

Hornbacher "Little Brother" anbefales sammen med klassiske dessertviner som portvin eller sherry. Den kan gjerne toppes med fruktige chutneyer og smaker utmerket sammen med tørkede nøtter. Dijonsennep er også en god partner til denne osten.

Osten er laget av fyldig og frisk kumelk, med smaker av umami, og en lett karamellaroma med nyanser av løk og bakt potetskall. Konsistensen er kremet og den har ingen krystallisering.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

