

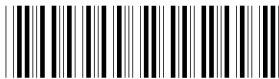


## Gruyère AOP vorderfultigen spesial 18 mnd ca 4 kg

En prisbelønt håndverksost fra sveitsiske Bergkäserei Vorderfultigen som ble kåret til verdens beste ost i World Cheese Awards 2025. Osten er laget av upasteurisert kumelk og modnet i minst 18 måneder. Fyldig smak og naturlig laktosefri.

En eksepsjonell Gruyère AOP Réserve fra det lille fjellmeieriet Bergkäserei Vorderfultigen, håndlaget av yster og daglig leder Pius Hitz og hans team. Her produseres osten i et unikt miljø der kyrne beiter kun naturlig fôr innenfor én kilometers radius rundt meieriet. Osten gikk helt til topps under World Cheese Awards 2025 i Bern, der den vant i konkurranse med over 5200 oster fra 46 land. Dette er andre gang meieriet tar verdensmestertittelen på få år; første gang i 2022 med mesteryster Urs Leuenberger, som da produserte eksklusivt for Gourmino. Etter første modningsfase i Vorderfultigen, ble osten valgt til #AffinageInTheMountain og videre modnet av Gourminos affinørteam i fjellkjellerne i Reichenbach i Kanderdalen i ytterligere ni måneder. Resultatet er en dypt aromatisk, krystallinsk og umamirik Gruyère AOP Réserve som fremstår som selve definisjonen av sveitsisk ostekunst.

**Produktnummer** 907037  
**EPD-nummer** 6897409  
**Antall i kartong** 2



\* 6 8 9 7 4 0 9 \*

En lagret Gruyère med intens umami som hever både varme retter og ostefatet. Ideell i fondue, gratenger, løksuppe, raclette og klassiske sveitsiske retter der osten skal smelte jevnt og gi dyp smak. Like imponerende alene, gjerne servert med nøtter, frukt, spekemat og kraftige hvitviner. Et naturlig midtpunkt i enhver ostedisk.

Framstilt av upasteurisert melk. Pakket i en beskyttende atmosfære.

Kompleks og rik med tydelige toner av ristede hasselnøtter, kokt fløte og fyldig, umamirik fond. Den lange modningen gir også et hint av bakt honningskinke og et hint av vanilje. Osten har en fast tekstur med fine krystaller som smelter elegant i munnen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

