



Gourmino Alte Hexe ca 6 kg

Sveitsisk fastost laget i alpine på upasteurisert kumelk.

Alte Hexe ("gammel heks") lagres i minst 8 måneder i tradisjonelle kjellere, hvor den utvikler sin karakteristiske kraftige og krydrede smak. Den er modnet til perfekt balanse mellom fylde, dybde og intensitet. Med sin markante personlighet er Alte Hexe et naturlig midtpunkt på ostefatet.

Produktnummer

907057

EPD-nummer

6951099

Antall i kartong

1



* 6 9 5 1 0 9 9 *

Alte Hexe gjør seg svært godt med fruktige chutneyer, fiken- eller pæresyltetøy, samt ristede nøtter. Grovt surdeigsbrød og litt Dijonsennep fremhever ostens krydrede karakter og gir en spennende smakkombinasjon.

Framstilt av rå melk.

Osten er laget av fyldig rå kumelk og har en intens, aromatisk smak med tydelige kryddertoner og dyp umami. Man finner nyanser av karamell, løk og lett ristede noter, med et hint av modnet smør og kjellerpreg. Konsistensen er smidig og kremet, uten tydelig krystallisering, og avslutningen er lang, kraftig og varm.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

