



The Grand Gourmand Alpencheddar ca 10 kg

En sesongprodusert alpeost laget av upasteurisert kumelk fra sommerbeitet i høyfjellet ved Jaunpasset i Sveits. Osten fremstilles etter tradisjonelle metoder av Grand Gourmand Ltd. og er tilgjengelig fra september til februar. Gourmino Grand Gourmand Alpencheddar er en spennende hybrid som kombinerer de fyldige smakene fra sveitsisk alpeost med skarpheten fra klassisk engelsk cheddar.

Alpen Cheddar fra Grand Gourmand LTD, etablert av Franco Sessa – italienskfødt osteekspert og internasjonal ostedommer med lang erfaring fra spesialostmiljøet i New Zealand. Osten er laget som en tradisjonell sveitsisk alpeost av rå kumelk produsert på 1508 moh., ystet etter klassiske metoder i små batcher. Den har mottatt flere internasjonale utmerkelser, blant annet ved World Cheese Awards og International Cheese & Dairy Awards. Osten er lagret i minst 150 dager.

Produktnummer

907059

EPD-nummer

7007693

Antall i kartong

1



En allsidig ost som egner seg godt både på ostefatet og i matlaging. Perfekt til spekemat, syltede grønnsaker og grovt brød. Den tilfører også dybde og karakter til varme retter som gratenger, pasta og potetretter. Egner seg godt som riveost der du ønsker ekstra smak.

Framstilt av rå melk.

Fyldig, rik og rustikk med tydelig preg av alpin melk. Smaken er nøtteaktig og aromatisk med en lett sødme og en markant, moden avslutning. Fast tekstur med god tyggemotstand og lang ettersmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

