



Gruyere PGI 4 mnd 200 g

Fransk gruyère laget av upasteurisert kumelk, med fruktig smak og smidig konsistens, tradisjonelt modnet på granplanker.

Denne gruyèren produseres av 100% fransk kumelk og modnes tradisjonelt på granplanker i utvalgte kjellere.

Modningsprosessen gir osten en balansert og rund smak med toner av frukt, smør og tre. Osten er en PGIbeskyttet spesialitet, som garanterer opprinnelse, kvalitet og tradisjonell produksjon. Entremont Sélection samarbeider tett med lokale gårder tilknyttet SODIAALKooperativet, noe som sikrer bærekraftig produksjon, sporbarhet og rettferdig betaling til melkebøndene.

Produktnummer

907038

EPD-nummer

6970727

Antall i kartong

10



* 6 9 7 0 7 2 7 *

Osten passer utmerket på ostefat, gjerne skåret i terninger. Den er perfekt til gratinering, toast og varme smørbrød, og egner seg svært godt i quiche, pai og sauser. Gruyère brukes tradisjonelt som smelteost i det franske og alpininspirerte kjøkken. Passer også godt sammen med lyst brød, fruktige viner og nøtter.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Framstilt av rå melk.

Fyldig og balansert smak, med fruktige og lett nøtteaktige toner. Modningen på granplanker gir en mild, aromatisk dybde og en behagelig lang ettersmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

