

Emmentaler grot



Sveitsisk Emmentaler grottelagret er lagret i 14 mnd.

Emmentaler grottelagret er lagret i grotter i minimum 12 mnd. ved konstant temperatur 12,5°C og fuktighet på 94 %, nær den sveitsiske byen Kaltbach. Grottene har vært lagringssted for ost i generasjoner.

Emmentaler er ypperlig til ostebordet, eller som snacks til cocktail. Kan også brukes til fondue for å få en noe skarpere smak. Osten serveres temperert og mørkt brød er ypperlig tilbehør.

Framstilt av rå melk.

Emmentaler grottelagret har en skarp, spesiell utpreget nøttesmak med fuktighet og salt i hullene. Skorpen er mørk, men fremdeles ikke tykk.