



Tete de Moines ca 1 kg

Tete de Moine, på norsk kalt munkehode, er en fast ost som ble omtalt i skrifter allerede på 1200-tallet.

Tete de Moine (på norsk kalt munkehode) er en fast ost. Den ble allerede omtalt i skrifter fra 1200-tallet. Det var munkene i Bellelay-Klosteret i Sveits som fremstilte denne osten av kumelk fra egne frittbeitende kyr. Osten fremstilles fremdeles etter den gamle oppskriften, og den blir lagret minimum 3 måneder før den er klar til å spises.

Tete de Moine kan benyttes ved alle anledninger. I hjemlandet Sveits plasseres osten på eget stativ «Girolles». Stativet snurres rundt mens man skraper tynne skiver av osten. Den kan brukes som snacks til aperitiff, i en salat eller som avslutning på et måltid.

Framstilt av rå melk.

Tete de Moine har en fast konsistens og bør skjæres med ostehøvel eller skrapes for at den helt spesielle smak og aroma skal komme til sin rett. Osten blir skarpere ved lagring.