



(S) Gruyere grottelagret AOP ca 32 kg

Helt 32 kg Gruyerehjul fra grottene i Sveits.

Gruyere Grottelagret er lagret i grotter i minimum 12 mnd. ved konstant temperatur 12,5°C, og fuktighet på 94 %. Osten blir laget nær den sveitsiske byen Kaltbach. Osten spesialplukkes for å lagres i grottene og utvikle den spesielt fine kvaliteten. Denne osten er laktosefri.

Produktnummer	907083
EPD-nummer	1590843
Antall i kartong	1



* 1 5 9 0 8 4 3 *

Gruyere Grottelagret 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. Skorpen skal ikke spises.

Gruyere Grottelagret er sterk i smak, men smidig i konsistens med noe saltutslag. Dette er en ost som faller i smak hos mange osteelskere.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

