

Kaltbach appenzeller ca 1,6 kg

Sveitsisk fastost laget av upasteurisert kumelk, med kraftig og aromatisk smak. Modnet i sandsteinsgruvene i Kaltbach.

Kaltbach extra er på lik linje med Gruyere og Emmentaler lagret i grotter nær den sveitsiske byen Kaltbach. Ved konstant temperatur på 12,5 °C og fuktighet på 94 % ligger de til modning i 7 måneder.

Produktnummer	907091
EPD-nummer	5937453
Antall i kartong	4

* 5 9 3 7 4 5 3 *

Kaltbach extra er en kraftig ost som fortjener full oppmerksomhet og bør nytes alene eller med smaker som ikke overdøver den. Kan også brukes til fondue for å få en noe skarpere smak. Osten serveres temperert, og mørkt brød er ypperlig tilbehør.

Framstilt av upasteurisert melk.

Denne osten har en gulhvit ostemasse uten hullsetting. Smaken er kraftig med et syrlig preg, aromaen og ettersmaken er krydret.