



## Gourmino emmentaler réserve AOP 18 mnd ca 8 kg

**Sveitsisk emmentaler réserve med de velkjente store hullene. Laget på upasteurisert kumelk og modnet i minimum 18 måneder.**

I 2001 slo fem ostemakere seg sammen for å markedsføre sine eldgamle teknikker. Resultatet er Gourmino AG, som tilhører ostemakerne. I dag produserer åtte små landsby- og fjellmeierier emmentaler AOP for Gourmino. Gourmino har spesialisert seg på langtidsmodne oster, og dette krever perfekt kvalitet på osten. Gourminos emmentaler AOP réserve er produsert av ni ostemakere. Noen av disse er verdensmestere, med ett mål for øyet: å produsere ost av perfekt kvalitet slik at emmentaleren kan modnes i opptil 24 måneder. Etter tre måneder sendes emmentaler-hjulene til Langnau. Her driver Gourmino det siste gjenværende ostehuset i den tidligere ystehovedstaden i hjertet av Emmental. Ved levering vurderer ostemakere og affinører fra Gourmino kvaliteten på hvert hjul og velger ut de beste ostene. Deretter pleies ostene for hånd. Dypt inne i fjellet får ostene perfekte klimatiske forhold for langtidsmodning. Emmentaler blir ofte omtalt som "Ostenes Konge". Denne osten vant sølv på World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023.

<b>Produktnummer</b>	907050
<b>EPD-nummer</b>	6242630
<b>Antall i kartong</b>	2



\* 6 2 4 2 6 3 0 \*

Emmentaler er like anvendelig som vår egen Jarlsberg. Dette er en påleggsost av ypperste klasse, særlig på varme ostesmørbrød. Den kan skjæres i terninger til salat, serveres som snacks eller kanapeer. Som gratinering i revet tilstand kan den brukes på alle ovnsretter.

Framtstilt av upasteurisert melk.

Emmentaler réserve er en halvfast ost, med store runde hull og en fast konsistens, som vår egen Jarlsberg. Smaken er fruktig med en mild nøtteaktig smak. Når det kommer væske/«tårer» fra hullene, er osten helt moden. Gourminos réserve betyr at osten er modnet i minimum 14 måneder.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

