



Gourmino schallenberg réserve ca 5,5 kg

Kremet sveitsisk alpeost fremstilt av upasteurisert kumelk.

I 2001 slo fem ostemakere seg sammen for å markedsføre sine århundregamle teknikker. Resultatet er Gourmino AG, som tilhører ostemakerne. Gourmino har spesialisert seg på langtidsmodne oster, og dette krever perfekt kvalitet på osten. Fjellmeieriet Oberei ligger idyllisk til i nærheten av Schallenbergfjellet. Den prisvinnende osten Schallenberg réserve er utviklet av Gourmino. Tanken var å utvikle en ostespesialitet av melken fra emmentaler-produksjon. Osten skulle være laget av upasteurisert og ubearbeidet fjellmelk. Til tross for sitt høye fettinnhold er melken så ren at den kan modnes i lang tid. I løpet av de første 12 timene etter produksjon snus ostene annenhver time. Deretter smøres de unge hjulene for hånd med saltvann. Dette gjøres for hver dag i fire til seks uker av ostemakeren. Når osten har fått en sunn og god skorpe, blir den lagret dypt inne i fjellet i 10-12 måneder. Her tilbyr naturen et perfekt klima for osten som ligger til modning. Det er også her Schallenberg utvikler sin typiske aromatiske karakter under konstant tilsyn av Gourminos affinører.

Dette er en førsteklasses påleggssost, og passer spesielt godt på varme ostesmørbrød. Den kan skjæres i terninger til salat, serveres som snacks eller kanapeer. Den kan også rives og drysses over varme ovnsretter.

Framstilt av upasteurisert melk.

Osten smaker av nybakt løkbagel med kremost. Andre smaksnoter er blomkål, vanilje og ristede nøtter. Lukten minner om kylling, søt løk og peanøtter. Schallenberg er den eneste sveitsiske fjellosten tilsatt fløte, noe som gir osten en noe kremet konsistens. Osten har noen få krystaller. Gourminos réserve betyr at osten er modnet i minimum 14 måneder.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet



Produktnummer

907052

EPD-nummer

6242804

Antall i kartong

1



* 6 2 4 2 8 0 4 *

