



## Emmentaler cut AOP ca 6 kg

Sveitiskt mild Emmentaler med de velkjente store hullene.

Emmentaler ble første gang fremstilt i midten av forrige århundre av sveitsiske osteprodusenter. De medbrakte sine kunnskaper og spesialiteter fra Emmedalen. Osten fremstilles av kumelk av høyeste kvalitet, den er svært næringsrik og blir ofte kalt «Ostenes konge». Denne osten er lagret i minimum 4 måneder.

**Produktnummer**

907036

**EPD-nummer**

5675046

**Antall i kartong**

2



\* 5 6 7 5 0 4 6 \*

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

Framstilt av rå melk.

Emmentaler 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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

