



## Gourmino gruyère AOP surchoix ca 4 kg

**Verdensmesteren i World Cheese Awards 2022! En håndverksost fra fjellområdene Gruyère, laget på upasteurisert kumelk. Modnet i minimum 300 dager og er laktosefri.**

Denne gruyèren er utviklet av affinøren Gourmino, og håndlaget i fjellmeieriet Vorderfultigen i den kuperte Gantrisch-regionen i de sveitsiske alpene. Melken kommer fra kuer som kun har spist naturlig fôr. Osten har vunnet flere priser, og da World Cheese Awards ble avholdt i Wales i 2022 gikk den endelig helt til topps, i hard konkurranse med over 4000 oster. Vinnerosten ble håndlaget av affinør Urs Leuenberger i fjellmeieriet Vorderfultigen. Etter produksjon og modning i ostemeieriet ble osten valgt ut til "Affinage in the Mountain", og deretter modnet videre i Reichenbach i Kanderdalen av affinørteamet til Gourmino i ytterligere 9 måneder. Gourmino gruyère AOP surchoix vant bronse på WCA i Trondheim i oktober 2023.

**Produktnummer** 907030

**EPD-nummer** 6180558

**Antall i kartong** 2



\* 6 1 8 0 5 5 8 \*

Gruyère brukes ofte til ostefondue. Den smidige, finkornete konsistensen gjør den svært egnet til «dryss» over varme pastaretter og til gratinering av f.eks. løksuppe. Osten har en veldig god smelteevne, og egner seg svært godt i varme ostesmørbrød. Den passer også godt på ostefatet.

Framstilt av upasteurisert melk.

Gruyère er en fast ost med karakteristisk smak, og den fremstilles i møllesteinsform. Denne gruyèren er elfenbensfarget. Osten er smidig og finkornet og er blitt kraftigere på smak etter modning. Gruyère surchoix fra Gourmino har innslag av fjellblomster og urter, steinfrukter, kastanjer og vanilje.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

