



Gourmino sbrinz alpage AOP ca 2,5 kg

Fastost fra Sveits laget på upasteurisert melk fra kuer som beiter i alpene.

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. Osten sbrintz har blitt produsert i Sveits i århundrer, og det sies at den er en av Europas eldste oster. Sbrintz er håndlaget i Alpene og modnet i minimum 36 måneder. På 1200-tallet ble muldyr brukt til å frakte den massive osten på den historiske men fortsatt eksisterende transportveien Luzern Sveits til Italia. På veien tilbake tok sveitserne med seg god italiensk vin. Sbrintz er laget 1500 meter over havet på Alp Chüeneren, og den produseres kun i sommermånedene. Avhengig av høyden på alpen og de årlige værforholdene varer Alpageproduksjonen mellom 10 og 16 uker. Deretter modnes osten i minimum 30 måneder, slik at den får utviklet sin komplekse smak. Helt til slutt lagres osten dypt inne i fjellet i Gourminos ostekjeller i Reichenbach i ytterligere tre til seks måneder. Gourmino Sbrinz kan gjenkjennes på sin mørkebrune skorpe (en naturlig farge på grunn av modningen i fjellet) og etiketten med blomsterhjul. Denne osten vant sølv på World Cheese Awards i Trondheim i oktober 2023.

Produktnummer

907051

EPD-nummer

6242812

Antall i kartong

2



* 6 2 4 2 8 1 2 *

Sbrintz anbefales som en aperitiff eller i biter ved hjelp av en Möckli på et ostebrett. Med sin krydrede aroma passer den også god over pasta-/risottoretter, eller til gratinering. I Sveits brukes denne allsidige osten ofte i stedet for Parmigiano Reggiano.

Framtstilt av upasteurisert melk.

Gourminos sbrintz har aromatiske noter av friske kamilleblomster, fløtekaramell og klarnet smør med store ostekrystaller. Grunnet det fuktige klimaet i ostekjelleren i Reichenbach blir skorpen mykere, og ostesmaken får utviklet seg enda mer.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

