



Gourmino ur-eiche ca 5,5 kg

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. Osten lages av fersk rå melk fra forrige kveldsmelking, som er oppbevart natten over i en kobberkjele. Om morgenen skummes den for hånd for å justere fettinnholdet. Når hjulene er produsert, vaskes de med eikeekstrakter. Navnet "Ur Eiche" (betyr noe i retningen av "gammel eik") er preget inn i skorpen sammen med eikeblader. Hjulene behandles deretter regelmessig for hånd med eikeekstrakt. Etter 10 måneders affinering i ostekjeller sendes osten til Langnau. Før levering til kunder kontrolleres hver ost en siste gang av affinørene.

Produktnummer 907053
EPD-nummer 6242762
Antall i kartong 1



Dette er en førsteklasses påleggsost, 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.

Framtstilt av upasteurisert melk.

Osten har smaksnoter av ristet brioche, eikefat og macadamianøtter. Den lukter av eikefat og ananas. Fornemmelsen av eik kommer av eikeekstrakt, og at osten er lagret sammen med eiketønner. Ur-eiche har små krystaller fra modningen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

