

GROTTLAGRAD GRUYÈRE AOP



ART.NR: 113000

VIKT: ca 4 kg
OSTTYP: hårdost
MJÖLKTYP: opastöriserad
LÖPE: animaliskt
URSPRUNG: Schweiz
LAGRAD: 16-18 månader
AOP: ja
TILLGÄNGLIG: hela året



SCHWEIZ



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL DELIBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt
löpe
mjölksyrakultur

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1656
Energivärde kcal: 399
Fett: 32 g
- varav mättat fett: 19 g
Kolhydrater: < 0.5 g
- varav sockerarter: 0 g
Protein: 27 g
Salt: 2 g

THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande ostar och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: ostar med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.

VÅR BÄSTA GRUYÈRE ÄR GROTTLAGRAD 18 MÅNADER I GISWIL-GROTTAN OCH HAR EN FULLMOGEN AROMATISK OCH FYLLIGT NÖTIG SMAK. PERFEKT MJÖLKVIT FÄRG OCH TÄT KONSISTENS MED SMÅ, KRISTALLISERADE SALT Korn.

GRUYÈRE ÄR ETT SUVERÄNT TILLBEHÖR I KÖKET EFTERSOM OSTEN TILLFÖR KARAKTÄR UTAN ATT HELT DOMINERA I SMAK. DEN GÖR SIG OCKSÅ UTMÄRKT PÅ EN OSTBRICKA TILLSAMMANS MED ETT GLAS RIESLING.

OSTEN KOMMER GIVETVIS FRÅN REGIONEN GRUYÈRE OCH TILLVERKAS EFTER SAMMA RECEPT SOM PÅ ELVAHUNDRALET. SMÅ BYMEJERIER I REGIONEN TILLVERKAR DEN KÄRLEKSFULLT FÖR HAND. OSTEN LAGRAS SEDAN I FUKTIGA KÄLLARE "CAVES D'AFFINAGE" I 15°C. DEN BORSTAS REGELBUNDET MED SALT VATTEN.

engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Mästarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se