

## Sbrinz Alpage AOP Gourmino



### INFORMATION

<b>Varumärke</b>	Gourmino
<b>Artikelnummer</b>	5411
<b>Ursprungsland</b>	Schweiz
<b>Förvaras kylt vid</b>	4-8 C°
<b>Vikt/enhet</b>	2,5 kg

### Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe

### Allergener

Mjök

### Övrig information

GMO-fri

## Hård dessertost

En bukett från alperna! Ostmakaren Andreas Gut producerar sin Sbrinz Alpage AOP Slow Food enbart på sommaren på 1500 m höjd. Mjölken får han från sin brors kor, vilka betar sig uppför alperna under sommarmånaderna där de får i sig en varierad alpin flora bestående av färskt gräs, blommor och örter. Osten är handgjord och lagras i 36 månader; de sista 3-6 månaderna lagras de djupt inne i berget, där luftfuktigheten gör att skorpan mjuknar, vilket i sin tur gör att smaken kan utvecklas ännu mer. Den mjuka skorpan gör också att osten blir lättare att skära. Den har ljuvligt blommiga, aromatiska toner och smak av toffee och skirat smör. Texturen är hård med många stora kristaller. Andreas Guts har många gånger om vunnit utmärkelsen som Bästa Sbrinz-producent.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1785 kJ 430 kcal
Fett	34 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	31 g
Salt	1,8 g

### Användningsområde

Smörgås, ostbricka, matlagning, etc.

### Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad, opastöriserad, etc.