



02
jun 2016

Grottosten Kaltbach ? en riktig smaksensation

Skribent: **Carina Hägglund**

På GastroNord-mässan smakade vi en ost vid namn Kaltbach. En gräddberikad schweizisk alpost med mycket smak. Tänk Appenzeller fast superkrämig. Osten lagras i sandstensgrottor av en grottmästare. Det är bara de absolut bästa ostarna som väljs ut för lagring.



Kaltbach är en halvhård ost med stor smörighet som är gjord på pastöriserad komjölk ? från Schweiz. Krämig och helt galet god!

Den är som en blandning av Gruyère och Appenzeller. Harmonisk och balanserad samtidigt som den smakar väldigt mycket. Den lagras i sandstensgrottor och processen kallas för grottlagring. Bara de absolut bästa osttårterna väljs ut för att lagras i grotta. Där lagras de under uppsikt av en grottmästare ? tills varje ost blir till ett äkta kulinariskt mästerverk och gör osten till en riktig smaksensation.

Servera som den är eller på en ostbricka med lite andra goda tillbehör. Ett Gewürztraminer, vitt vin passar perfekt till.