



## LE GRUYÈRE Classic

AOC

Pastöroimattomasta lehmän maidosta valmistettu juusto on saanut nimensä kotikylänsä Gruyères'n mukaan. Gruyèreä kypsytetään 5 kk viileissä, kosteissa kellareissa. Sen kuorta käsitellään "morgeksi" kutsutulla suolavedellä, jolla saadaan aikaan pinnalta sisukseen leviävä käymistila.

Rasva 26 %

Suola 1,8 %, voimakassuolainen

Pastöroimaton lehmänmaitojuusto, eläinperäinen juoksete

Alkuperämaa Sveitsi, kypsytetty vähintään 5 kk.

Pöytäjuustona seuraksi sopii Beaujolais punaviini

