



Gnalling fra Troldhede Mejeri

Gnalling er en dehydrerede ost. En lille ost med stor smag, der smelter på tungen. Ostemesteren på Troldhede Mejeri pusler om Gnalling. Osten bliver vasket flere gange med rødkitkultur. Der bliver holdt skarpt øje med, at rødkitten ikke overtager den særlige gærkultur *Geotrichum*, som giver Gnalling den fine, sprøde overflade. Efterfølgende får osten ro til at udtørre i et separat rum, og det er i dehydreringen, smagsmagien ganske langsomt opstår. Smagen er intens smør med noter af ananas og passionsfrugt.