

## Beemster Lite 13%



### Information

Varumärke:	Cono Kaasmakers
Produktnummer:	1566
Ursprungsland:	Nederländerna
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe, konserveringsmedel (E251), färgämne (E160b)

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hårdost

Beemster Lite är en mager variant av vår gouda-serie Beemster. Med 13% fett och lagrad i minst 12 månader. Lyxig, komplex och smakrik! Knastrig och fin! Beemsterkorna äter gräs 4,5 meter under havsytan, på Beemsterpoldern. En polder är ett område som är skyddat av vallar. Fram till 1612 var detta havsbotten. Den blå leran på havsbotten tillför gräset – och därmed osten - helt unika kvaliteter. Bland annat en högre naturlig salthalt samt en rikedom på mineraler, vilket gör mjölken sötare och krämigare.

Beställningsvara

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1218 kJ / 292 kcal
Fett	18.6 g
- Varav mättat fett	13.4 g
Protein	31.1 g
Salt	2.1 g

### Användning

Till smörgåsen, matlagningen eller som tilltugg!

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	2 °C
Max. temperatur:	8 °C

### Produktion

Hårdost

Värmebehandling      Pastöriserad (Låg värme)

### Allergener

Mjölk      Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

11000 g