

Boltjärn Blå



Information

Varumärke:	Strömmens Gårdsmejeri
Produktnummer:	646
Ursprungsland:	Sverige
Lagring:	Kyl

Ingredienser

fårMJÖLK, mjölksyrabakterier, salt, löpe, grönmögelkultur

Övrig information om diet

GMO-fri



Mjuk dessertost på fårmjolk

Svensk grönmögelost från Strömmens gårdsmejeri vid Ånge. Ostbönderna som startade och drev Strömmens gårdsmejeri från 1998 fram till 2018 var Martin Andersson och Agneta Larsson. Ambitionen var att göra smakrika och vackra ostar. Deras fårostar gjordes på ekologiskt certifierad fårmjolk från deras egen gård. Koostarna gjordes på inköpt komjolk från en gård dryga milen bort. Sedan 2018 drivs mejeriet av Caroline Nielsen och Christoffer Lindahl. Boltjärn blå tillverkas på både pastöriserad och opastöriserad fårmjolk, en riktig höjdare, som är kraftig i sin smak men inte skarp. Liknar de "riktiga" Roquefortostarna till viss del, men med en rundare smak. En av de absolut bästa grönmögelostarna i Sverige!

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1600 kJ / 390 kcal
Fett	29 g
- Varav mättat fett	20 g
Kolhydrat	4.2 g
Protein	20 g
Salt	2 g

Användning

Ett svenskt, elegant alternativ till roquefort!

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	2 °C
Max. temperatur:	4 °C

Produktion

Mjuk grönmögelost på fårmjök

Mathantverk: Ja

Värmebehandling: Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 3000 g