

## Casa Matias DO



### Information

Varumärke:	Dessertost
Produktnummer:	1898
Ursprungsland:	Portugal
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

fårMJÖLK, salt, vegetabiliskt löpe

### Övrig information om diet

Vegetarisk	✓
GMO-fri	✓

### Mjuk Dessertost

Denna lite kraftigare portugisiska ost har en ganska hård skorpa och ett mjukt innehåll. För att få den perfekt till serveringen, låt den ligga i rumstemperatur i flera timmar, så får den en ljuvligt krämig och lite rinnig konsistens, då är den som bäst! Den görs på mjölken från de portugisiska fåren av rasen Bordaleira, som vandrar omkring i bergen och äter mängder av lila kardonblommor (dvs den växt/tistel som man använder för att framställa vegetabiliskt löpe). Osten har vunnit en mängd priser, bland annat guldmedalj i Verona,

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1200 kJ / 287 kcal
Fett	21.2 g
- Varav mättat fett	9.4 g
Kolhydrat	8.4 g
- varav socker	< 0.2 g
Protein	15.8 g
Salt	1.96 g

### Användning

Dessertost

### Hållbarhet och hantering

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

### Produktion

Mjuk dessertost på fårmjolk

Mathantverk:	Ja
Opastöriserad	

**Allergener**

Mjök

Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

600 g