

## Fyrtårnsost



## Hård dessertost

En riktigt fin hård dessertost med fyllig, rund smak, som tillverkas på ekologisk komjölk. Kristalliserad och knäckig i sin stil. Ostmästaren på Thise mejeri väljer ut vissa Vesterhavssostar som får lagras ytterligare 6 månader, då kallas de istället Fyrtårnsost. Kossorna betar på ängarna utmed Vesterhavet, så långt mot väster du kan komma i Danmark. Osten är inte typiskt "dansk" i sin stil utan påminner mer om en riktigt vällagrad Gouda.

### Information

Varumärke Thise mejeri

Artikelnummer 3370

Ursprungsland Danmark

Förvaras kylt vid 4-8 °C

Vikt/enhet 7 kg

### Ingredienser

Pastöriserad ekologisk koMJÖLK, salt, mjölksyrakultur, ystenzym (vegetabiliskt)

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1696 kJ 408 kcal
Fett	32 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	<0,1 g
varav sockerarter	<0,1 g
Protein	30 g
Salt	2,1 g

### Användningsområde

Ostbricka, matlagning

### Allergener

Mjök

### Produktion

Pastöriserad hård dessertost

### Övrig information

GMO-fri

### Värmebehandling

Pastöriserad