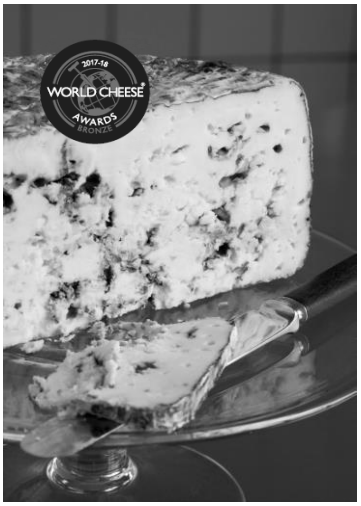
Möllans Ost AB
Bergsgatan 32
21422 Malmö
Tel. +46 (0)40193545
www.mollansost.com

# Sörmlands Ädel




**Information**

| | |
|---|---|
| **Varumärke** | Jürrs Mejeri |
| **Artikelnummer** | 788 |
| **Ursprungsland** | Sverige |
| **Förvaras kylt vid** | 4-8 C° |
| **Vikt/enhet** | ca 2,5-3,0 kg |

**Ingredienser**
Pastöriserad ekologisk koMJÖLK, löpe och blåmögel

**Övrig information**
GMO-Fri
Ekologisk
Fetthalt: 33%

**Allergener**
Mjölk

**Grönmögelost**
Den mångfaldigt prisbelönta blåmögelosten Sörmlands Ädelfrån Jürrs Mejeri, är relativt mjuk, ganska syrlig och lite saltare än de andra ostarna. Blåmöglet ger en ganska pikant smak, särskilt om osten är vällagrad. I en blåmögelost skall möglet kunna växa till även inne i osten, och till det behövs det syre. Därför sticks det efter saltningen flera hål rakt genom varje ost med en håltagningsmaskin. Sedan läggs osten i det första lagringsutrymmet där den ligger i cirka fyra veckor medan möglet växer till.
Därefter läggs osten lite kallare för att mogna färdigt. Allt som allt lagras osten i 4,5 månader innan den går till försäljning. Den kan lagras ytterligare flera månader beroende på hur stark man vill ha den.

**Näringsdeklaration**

| Näringsvärde per 100 g | | |
|---|---|---|
| Energi | 1740 | kJ |
| | 420 | kcal |
| Fett | 33 | g |
| varav mättat fett | 21 | g |
| Kolhydrater | 0 | g |
| varav sockerarter | 0 | g |
| Protein | 22 | g |
| Salt | 2 | g |

**Användningsområde**
Ett måste på ostbrickan!

**Produktion**
Mjuk dessertost gjord på komjölk

**Värmebehandling**
Pastöriserad