



Máhon DO

Möllans Ost
Bergsgatan 32
21422 Malmö
+46 (0)40 - 19 35 45

www.mollansost.com

Hård dessertost

Ytterst trevlig hårdost på opastöriserad komjölk. Tillverkas på den spanska ön Menorca. Serveras i olika lagringsgrader och påminner, när den är vällagrad, om en lite mjukare parmesanost. Osten lagras först tre veckor helt naturellt för att sedan få ett saltvattenbad i 24 timmar. Därefter lagras den i 4 månader i ostkällare och tvättas med olivolja en gång i veckan. I Spanien kallas de olika lagringarna för "semicurado, curado eller añejo".

Information

Produktionsland: Spanien

Varumärke: Coinga

Produktnummer: 117

Kategori: Mejeri, ost, smör, ägg

Kategori: Cheese/Cheese Substitutes (Perishable)

Extra etiketter (underkategori): Komjölksost

Lagring: Kyl

Produktens nettovikt: 2300 g

Här och nu

Begränsad mängd: Beställningsvara

Ingredienser

koMJÖLK, salt, animaliskt löpe, kalciumklorid

Glutenfri ✓

GMO-fri ✓

Inget tillsatt socker ✓

Allergener

Härrörande från Mjolk



Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4 °C

Max. temperatur: 8 °C

Tillagning: klar att äta

Användning

Ostbrickan

Produktion

Hård dessertost på komjölk

Opastöriserad

Näring

Energi	1817 kj 438 kcal
Fett	35.5 g
varav mättat fett	25 g
Kolhydrat	2.7 g
Varav socker	0.5 g
Protein	26.9 g
Salt	2 g