

Malmö Akvavit Prästost



Information

Varumärke:	Malmöakvavit
Produktnummer:	742
Ursprungsland:	Sverige
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, löpe, konserveringsmedel: Kaliumsorbat

Övrig information om diet

Glutenfri	✓
GMO-fri	✓
Inget tillsatt socker	✓

Hård hyvelost

Vår alldeles egna stolthet! I slutet av augusti 2004 träffades ett trettiotal personer inom kultur, politik, restauranger, affärliv och turism i Malmö. Man ville helt enkelt med god smak och vänskap som medel dra en lans för malmöregionen. Snart nog var enigheten stor om att det behövdes en dryck som förstärker malmöregionens profil och naturligtvis skulle det vara en akvavit. Sagt och gjort Sällskapet Malmö Akvavit bildades. Sedan gick det fort. Det dröjde inte mer än en månad innan drycken var färdig, och måndagen den 4 oktober 2004 var det premiär. Skam vore det om vi inte hade vår egna malmöitsika brännvinsost, här är den. Baserad på en vällagrad prästost med sting, denna kryddar vi nu med världens godaste akvavit, nämligen Malmö akvavit.

Näringsdeklaration

Energi	1600 kJ / 380 kcal
Fett	31 g
- Varav mättat fett	20 g
Kolhydrat	0 g
Protein	26 g
Salt	1.2 g

Användning

Till smörgåsen, förrätten och matlagningen!

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	2 °C
Max. temperatur:	8 °C
Hållbarhet och hantering :	
Hållbarhet: 3 månader från förpackningsdatum	

Produktion

Hård hyvelost på komjök smaksatt med Malmö Akvavit

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 12000 g