

## Monte Enebro



### Information

Varumärke:	Queserias del Tietar
Produktnummer:	137
Ursprungsland:	Spanien
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

getMJÖLK, kalcium, löpe, salt, penicillium Roqueforti

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Mjuk dessertost

I Avila väster om Madrid tillverkar Señor Rafael Baen sina getostar. Denna goda getost har erhållit tre utmärkelser, varav 2 st guldmedaljer -95, 97 på "The London International Cheese and Dairy competition". Osten är hantverksmässigt gjord och på pastöriserad mjölken från den spanska geten "Capra Hispanica". Den tillverkas i en "rulleform" som enligt gammal castiliansk tradition kallas "pata de molo", fritt översatt, "mulåsnans ben". Under mognaden beklädes osten med ett lager penicillium Roquefort. Namnet Montenebro betyder "eneberget". Utnämnd till "årets ost" 2003 i tidningen Gourmet.

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1116 kJ / 270 kcal
Fett	24.9 g
- Varav mättat fett	17.7 g
Kolhydrat	0.5 g
Protein	9.67 g
Salt	0.5 g

### Användning

Dessertost

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4-7 °C

### Produktion

Mjuk dessertost på getmjölk

Mathantverk:	Ja
Värmebehandling	Pastöriserad (Låg värme)

**Allergener**

Mjök

Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

1200 g