

Primeo



Information

Varumärke	Nørup Mejeri
Artikelnummer	3369
Ursprungsland	Danmark
Förvaras kylt vid	2-8 C

Ingredienser

Pastöriserad koMJÖLK, mjölksyrakultur, animaliskt löpe, salt, kaliumnitrat (E252)

Produktion

Hårdost gjord på komjolk

Allergener

Mjolk

Värmebehandling

Pastöriserad

Övring information

GMO-fri

Hårdost

På 2018 års upplaga av World Cheese Awards, världens största ost-tävling, tilldelades den danska osten Primeo med en Supergold-medalj och kom på en sjundeplats av de totalt 3470 deltagande ostarna.

Här har vi en lagring på 12 månader, vilket ger en härligt fyllig smak och fina kristaller! Smaken har inslag av både Gruyère och Parmesan, men med mer krämighet. Den produceras av det 60-årsjubilerande Nørups Mejeri på Jylland och har skapats av mejeriägaren Jens Riis Beierholm Poulsen, vars bäste vän har mejeri i norra Italien, där även bakteriekulturen till osten har sitt ursprung. Primeo-osten är ett riktigt måste i er ost-disk!

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1404 kJ
	338 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	17 g
Kolhydrater	1 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	25 g
Salt	1,6 g

Användningsområde

Dessertost och/eller frukostost