

Svedjan Rustik



Information

| | |
|----------------|---------------------|
| Varumärke: | Svedjan Gårdsmejeri |
| Produktnummer: | 3240 |
| Ursprungsland: | Sverige |
| Lagring: | Kyl |

Ingredienser

opastöriserad koMJÖLK, syrakultur, löpe, salt, blåmögel.

Övrig information om diet

GMO-fri



Blåmögelost

Svedjan Ost är ett gårdsmejeri i Norra Västerbotten. Våra ostar tillverkas hantverksmässigt av opastöriserad mjölk från egna kor. Svedjan Rustik är en blåmögelost med fyllig behaglig smak och mjuk konsistens. Ytan är en borstad mögelyta och påminner om en aspstubbe. Så här blev den beskriven vid Öppna SM i Mathandverk då den fick silver i klassen blåmögelost: "vacker fin form och bra snittyta. Bra spridning av blåmöglet. Angenäm doft, fast konsistens. God balanserad smak." Vid cirka två månader är osten leveransklar. Den fortsätter att mogna och blir starkare och fastare i konsistensen med tiden. Om den förpackas i vacuum så utvecklar den sötma och krämighet samtidigt som den får en starkare smak.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energi | 1582 kJ / 378 kcal |
| Fett | 36 g |
| - Varav mättat fett | 22 g |
| Kolhydrat | < 0.01 g |
| - varav socker | < 0.01 g |
| Protein | 21 g |
| Salt | 1.3 g |

Användning

Dessertost

Hållbarhet och hantering

| | |
|------------------|------|
| Min. temperatur: | 2 °C |
| Max. temperatur: | 8 °C |

Produktion

Mjuk dessertost på komjölk

Mathantverk: Ja

Opastöriserad

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4000 g