

Västerbotten



Information

Varumärke:	Norrmejerier
Produktnummer:	35
Ursprungsland:	Sverige
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, animaliskt löpe, mjölksyrakultur, konserveringsmedel E202, natamycin E235, natriumnitrat E251

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård hyvelost

Tillverkas på ett mejeri i Burträsk i Västerbotten. Mejerskan Ulrika Eleonora Lindström i Burträsk fick 1872 instruktioner om tillverkning av västgötaost. Just den här dagen ansvarade Ulrika Eleonora ensam för mejeriet. Hon var därför tvungen att då och då avbryta rörningen i ostkaret för att ägna sig åt andra sysslor. Det här ledde till ett ystningsförlopp med upprepade värmningar och rörningar, och vid alla uppehåll fick ostmassan vila i karet. Detta skulle visa sig vara ett lyckosamt misstag, och än i dag gäller i stort sett samma mönster för tillverkningen. Denna ost med sin täta, torra konsistens och sin skarpa smak är en fröjd både i matlagning och på ett gott knäckebröd.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1650 kJ / 390 kcal
Fett	33 g
- Varav mättat fett	21 g
Kolhydrat	< 0.01 g
- varav socker	< 0.01 g
Protein	24 g
Salt	1.2 g

Användning

Frukostost

Hållbarhet och hantering

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

Produktion

Hård hyvelost på komjolk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök

Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

17000 g