

Quicke's Goat Cheddar



Hård dessertost

Quicke's har funnits sedan 1540 (!) och här görs det handgjorda, tyglindade ostar sedan många generationer tillbaka, där recepten har ärvts från generation till generation. Till deras getcheddar används mjölk från getterna i området och ostarna lagras omkring 6 månader. Här har vi en hård getost som är underbart smörig med fina mandeltoner, lite sötma och en ljuvlig syra som piggar upp! Den ger ett djup och fyllighet till både risotton och salladen.

INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	1514
Ursprungsland	England
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,8 kg

Ingredienser

Pastöriserad getMJÖLK, salt, vegetabilisk löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1729 kJ 417 kcal
Fett	35,7 g
varav mättat fett	22,7 g
Kolhydrater	0,1 g
varav sockerarter	0,1 g
Protein	25,4 g
Salt	1,7 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka, matlagning, sallad mm

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på pastöriserad getmjölk