

## Sanda Lyckeby



### Hård dessertost

Lyckeby är en grynpipeg hårdost som görs på opastöriserad mjölk från Stegsholms Gårds kor. Mjölken hämtas nymjölkad – ej kyld – från gården som ligger 7 km från gården. En halvtimme senare är den pumpad till ystningsgrytan och ystningen kan påbörjas. Färska mjölk går inte att få! Den väger 4 – 5 kg och har tvättats med saltlake under några månader när den ligger på bräddor av senvuxen gran. Lagringstid är minst 10 månader och Lyckeby har en fyllig smak som påminner om Västerbottenost.

### Information

**Varumärke** Sanda

**Artikelnummer** 4236

**Ursprungsland** Sverige

**Förvaras kylt vid** 4-8 C°

**Vikt/enhet** 4,5 kg

### Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, syrakultur, löpe.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1675 kJ 395 kcal
Fett	35 g
varav mättat fett	22 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	23 g
Salt	1,2 g

### Användningsområde

Ostbricka, matlagning

### Allergener

Mjök

### Produktion

Opastöriserad hårdost

### Övrig information

GMO-fri

### Värmebehandling

Opastöriserad