

Fyrtårnsost



Hård dessertost

En riktigt fin hård dessertost med fyllig, rund smak, som tillverkas på ekologisk komjölk. Kristalliserad och knäckig i sin stil. Ostmästaren på Thise mejeri väljer ut vissa Vesterhavssostar som får lagras ytterligare 6 månader, då kallas de istället Fyrtårnsost. Kossorna betar på ängarna utmed Vesterhavet, så långt mot väster du kan komma i Danmark. Osten är inte typiskt "dansk" i sin stil utan påminner mer om en riktigt vällagrad Gouda.

INFORMATION

| | |
|-------------------|---------|
| Varumärke | Thise |
| Artikelnummer | 3370 |
| Ursprungsland | Danmark |
| Förvaras kylt vid | 4-8 C° |
| Vikt/enhet | 7 kg |

Ingredienser

Pastöriserad ekologisk koMJÖLK, salt, mjölkssyrakultur, ystenzym (vegetabiliskt)

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

| | |
|-------------------|---------------------|
| Energi | 1696 kJ 408 kcal |
| Fett | 32 g |
| varav mättat fett | 20 g |
| Kolhydrater | <0,1 g |
| varav sockerarter | <0,1 g |
| Protein | 30 g |
| Salt | 2,1 g |

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka, matlagning

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad