

Mahon Semicurado



INFORMATION

Varumärke	Coiga
Artikelnummer	117
Ursprungsland	Spanien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	2x2,5 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, animaliskt löpe, kalciumklorid

Allergener

Mjölk

Övrig information

GMO-fri

Hård dessertost

Ytterst trevlig hårdost på opastöriserad komjolk. Tillverkas på den spanska ön Menorca. Serveras i olika lagringsgrader och påminner, när den är vällagrad, om en litet mjukare parmesanost. Osten lagras först tre veckor, för att sedan få ett saltvattenbad i 24 timmar. Därefter lagras den i 4 månader i ostkällare och tvättas med olivolja en gång i veckan. I Spanien kallas de olika lagringarna för "semicurado, curado eller añejo".

BESTÄLLNINGSVARA

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1817 kJ 438 kcal
Fett	35,5 g
varav mättat fett	25 g
Kolhydrater	2,7 g
varav sockerarter	0,5 g
Protein	26,9 g
Salt	2 g

Användningsområde

Ostbrickan

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjolk