

Primeo



INFORMATION

Varumärke Nørup Mejeri

Artikelnummer 3369

Ursprungsland Danmark

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 6,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad koMJÖLK, mjölksyrakultur, animaliskt löpe, salt, kaliumnitrat (E252)

Allergener

Mjölk

Övrig information

GMO-fri

Hård dessertost

Här har vi en lagring på 12 månader, vilket ger en härligt fyllig smak, trevlig knäckighet och fina kristaller!

Smaken har inslag av både Gruyère och Parmesan, men med mer krämighet. Den produceras av Nørups Mejeri på Jylland och har skapats av mejeriägaren Jens Riis Beierholm Poulsen, vars bäste vän har mejeri i norra Italien, där även bakteriekulturen till osten har sitt ursprung.

Primeo-osten är ett riktigt måste i er ost-disk!

På 2018 års upplaga av World Cheese Awards, världens största ost-tävling, tilldelades den danska osten Primeo med en Supergold-medalj och kom på en sjundeplats av de totalt 3470 deltagande ostarna.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1404 kJ 338 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	17 g
Kolhydrater	1 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	25 g
Salt	1,6 g

Användningsområde

Dessertost och/eller frukostost

Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord av pastöriserad komjolk