Möllans Ost AB
Tel. +46 (0)40193545
www.mollansost.com

# Almnäs Wrångebäcksost

**INFORMATION**

| | |
|---|---|
| **Varumärke** | Almnäs Bruk |
| **Artikelnummer** | 4482 |
| **Ursprungsland** | Sverige |
| **Förvaras kylt vid** | 4-8 C° |
| **Vikt/enhet** | 7,5 kg |

**Ingredienser**
Pastöriserad koMJÖLK, syrningskultur, löpe, jodfritt salt.

**Allergener**
Mjölk

**Övrig information**
GMO-fri
Krav
SUB

**Hård dessertost**

Wrångebäcksosten är en klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almnäs redan på 1880-talet och ända fram till 1961. I äldre litteratur kan man läsa att Wrångebäcksosten var urtypen för det som kom att kallas ”storpipig herregårdsost”. Wrångebäcksost har en lätt syrlig, komplex smak av umami och munkänslan är mör och knastrig. Lagringstiden är mellan 10 – 15 månader. Kuriosa: den serverades vid den avskedsmiddag på Trädgårdsföreningen i Göteborg, som hölls för Ingenjör Andrée och hans kamrater före den första avfärden till Spetsbergen 1896.

**Näringsdeklaration**
Näringsvärde per 100 g

| | | |
|---|---|---|
| Energi | 1583 | kJ |
| | 378 | kcal |
| Fett | 36 | g |
| varav mättat fett | 25 | g |
| Kolhydrater | 0 | g |
| varav sockerarter | 0 | g |
| Protein | 22,7 | g |
| Salt | 1,9 | g |

Fett i Ts: 56%

**Användningsområde**
Otbricka

**Produktion / Värmebehandling**
Hård dessertost gjord på påstöriserad komjölk