

Cheddar pitchfork



INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	5276
Ursprungsland	England
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	24,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe, konserveringsmedel (E251), färgämne (E160b)

Allergener

Mjöl

Övrig information

GMO-fri

Hård dessertost

The Trethowan Brothers i Somerset producerar denna helt makalösa cheddar! Senast 2024 vann den priset som "Bästa traditionella Cheddar" på British Cheese Awards, och detta är bara ett av ett otaligt antal priser osten har fått genom åren. Med traditionella metoder och ett traditionellt recept görs osten för hand av opastöriserad komjolk. Varje ost smörjs in med ister och blir varsamt inlindad i tyg för att sedan lagras 12-14 månader. Mjölken kommer från Jersey-kor, den används ofta för mjukare ostar, vilket resulterar i Pitchforks fuktiga, lena och krämiga textur med vackert blekgul färg. Smakmässigt är den kraftfull, fyllig, ljuvligt syrlig och fruktig med nötiga och gräsiga toner. Namnet Pitchfork kommer från verktyget, som alltså heter just pitchfork, som används när man blandar saltet med ostmassan.

BESTÄLLNINGSVARA

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	186 kJ 449 kcal
Fett	36,4 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	3,4 g
varav sockerarter	<1,0 g
Protein	26,4 g
Salt	1,62 g

Användningsområde

Smörgås, ostbricka, matlagning, etc.

Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad, opastöriserad, etc.