

Grand Tomme Opari Chevre et de Brebis



INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	5295
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	4,5 kg

Ingredienser

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

Allergener

Mjolk

Övrig information

GMO-fri

Hård dessertost

Opari kommer från legendariska Fromagerie Agour i franska Baskien, som gör några av världens bästa fårostar, till exempel deras Ossau-Iraty, som har vunnit mängder med priser. Detta är deras mix-ost på både get- & fårmjolk som går i samma stil och har samma form som deras Ossau-Iraty. Uppdelningen är ca 75% getmjolk och 25% fårmjolk, den lagras i omkring tre månader, tvättas med saltlake och vänds för hand. Den är silkeslen med toner av rostade hasselnötter och en sötma som påminner om dulce de leche från getmjölken. En ljuvlig ost! Namnet betyder "gåva", vilket väl säger allt? Ät den på ostbrickan eller till lite frukt och bröd. Drick gärna en torr rosé, lätt rött vin eller en traditionell baskisk cider till osten.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1580 kJ 380 kcal
Fett	31 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	0,5 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	23 g
Salt	g

Användningsområde

Smörgås, ostbricka, matlagning, etc.

Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad, opastöriserad, etc.