

Vit Caprin Skärvången



Mjuk dessertost

Vit getost av traditionell typ, hyvelbar med vitmögelyta. Äts ofta på tunnbröd tillsammans med mese, men den går att använda till mycket. I matlagning, där den som ung med fördel ersätter Chèvren, till att fritera, gratinera, att göra parfait osv. Osten kan lagras hårt under flera år, och får då en mycket kraftig och mustig smak. Finns i olika lagringsstadier från ca 2 mån till över 12 mån.

INFORMATION

Varumärke	Skärvången
Artikelnummer	5352
Ursprungsland	Sverige
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,5 kg

Ingredienser

Pastöriserad getMJÖLK, salt, syrningskultur, löpe, vitmögelkultur.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1445 kJ 345 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	1,4 g
varav sockerarter	0,4 g
Protein	20,6 g
Salt	1,8 g

Allergener

Mjöl

Användningsområde

Dessertost

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Mjuk dessertost gjord av pastöriserad getmjölk.