

Österrikisk Alpost 12 mån EKO



INFORMATION

Varumärke	Malko
	Käsemanufaktur
Artikelnummer	5375
Ursprungsland	Österrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	5,5 kg

Ingredienser

Pastöriserad ekologisk koMJÖLK, Löpe, karpatisk bergssalt, mjölksyrakultur

Allergener

Mjölk

Övrig information

Hård dessertost

En mycket trevlig bekantskap, denna höghöjdsost från de österrikiska alperna! Osten lagras i 12 månader, skorpan är tvättad och smaken är lite smörig, aromatisk och påminner lite om Appenzeller. Konsistensen är fast, lite lätt smulig men ändå krämig. Den är ekologisk och produceras av Malko Käsemanufaktur i Kärnten i södra delen av landet. Korna äter enbart färskt gräs, örter och torkat hö, de får aldrig fermenterat foder som till exempel ensilage. Mjölken kallas därför hömjölk, och detta är den ursprungliga formen av mjölkproduktion, speciellt vanlig i just alperna. Detta ger också en högre kvalitet och bättre smak på mjölken, vilket i sin tur är idealiskt för att göra ostar utan tillsatser. Hömjölken innehåller också mer hälsosamma fetter, som bland annat dubbelt så mycket Omega-3-fettsyror.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1811 kJ
	437 kcal
Fett	37 g
varav mättat fett	25 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	26 g
Salt	1,4 g

Användningsområde

Dessertost

Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord av pastörieserad ekologisk komjölk