

## Unika Guldklimp



### INFORMATION

Varumärke	Unika
Artikelnummer	5376
Ursprungsland	Danmark
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,15 kg

### Ingredienser

Pastöriserad komJÖLK, salt, syrningskultur, mikrobiellt ystenzym

### Allergener

Mjök

### Övrig information

## Hård dessertost

Guldklimp är en hårdost från Östersund Mejeri. Osten har rötter i den svenska ostproduktionen, där man traditionellt använder mesofila mjölksyrakulturer som ger ostarna en lätt syrlig smak. Vi har lagt till termofila kulturer och låtit osten mogna i minst 16 månader vid två olika temperaturer för att stimulera utvecklingen av smak och struktur. Guldklimp är en välvärd ost där smaken balanserar livligt mellan fetma, sötma och syra med noter av skirat smör och smörkola. Osten har en porös struktur och smälter i munnen med krispiga proteinkristaller som kontrast. Resultatet är en ost som med sin unika struktur och speciella smakprofil är farligt lätt att stoppa i munnen. GRUNDTANKEN MED OSTEN: Att hämta inspiration från de svenska traditionerna av ostproduktion och samtidigt skapa ett nytt och originellt uttryck. Vi har tillfört nya ingredienser och gett osten längre tid för att utveckla en djupare smak och en annorlunda struktur som utmanar det välkända. OSTENS NAMN: Osten bryts i oregelbundna gyllene stycken, fyllda med ett hav av kristaller och med en intensiv välsmak

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1606 kJ 387 kcal
Fett	32 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	24 g
Salt	1,5 g

### Användningsområde

Ostbricka, smörgås mm

### Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord av pastöriserad komjök.