

Peters gårdost - råmælksost - Brændenælde



Information

Varemærke:	Dutch Deli
Varenummer:	1122BR
Oprindelsesland:	Holland
Lagertype:	Køl

Ingredienser

Upasteuriseret komælk, salt, mælkesyrekultur, osteløbe, brændenælde (1%), tilsætningsstoffer E 251, E509 (kun i osteskorpen). Hollandsk jordbrug.

Diæt information

GMO frit



Single-farm gårdost 'Boerenkaas' af rå komælk - 48+

Håndlavet single-farm råmælksost fra Peters lille gård med 90 fritgående køer. Dejlig mild og cremet i konsistensen, med en subtil urtesmag af brændenælde. Osten har lagret på Peters gård i mindst 2 måneder. Fås også i halve 6 kg. og kvart 3 kg. vakumeret.

Anvendelsesmuligheder

God til sandwich, tapas og ostebordet.

Holdbarhed og håndtering

Holdbarhed og tilberedning (anvisning til forbrugere):

** OPBEVARING: * Hele oste: Hvis ostene lagres/opbevares under de rette forhold og på køl ved en temperatur på max. 12-14°C, kan en hel ost lagres/opbevares flere år. Osten vil modne langsomt, afhængigt af opbevaringstemperaturen. * Udskårne oste pakket i vakuum: MHT 2 måneder efter udskæring. Opbevares på køl ved en temperatur på max. 7°C. Kan opbevares 2-3 måneder, afhængigt af modningen af osten. Jo ældre osten er, jo længere kan den opbevares.

Produktion

* Peters håndlavede single-farm råmælksost 'Boerenkaas' (som betyder gårdost) er fremstillet af eksklusiv og nærende upasteuriseret komælk for at bevare flest mulige smagsnuancer. * Peter og hans familie ejer en charmerende, lille gård i den østlige del af Holland. Her nyder 90 fritgående køer livet på markerne og leverer råvarerne til produktionen. * Boerenkaas er en såkaldt single-farm ost. Osten har kvalitetsstempleet GTS (Garanteret Traditionel Specialitet): alle oste fremstilles på gården af rå mælk fra gårdens egen fritgående køer. * Modning og lagring af ostene foregår på gården på træhylder i deres særlige modningsrum. * Saltindholdet er væsentligt lavere end i de fleste fabriksoste. * Osten er fyldig og cremet med en delikat aroma, og den har små krystaller i de vellagrede oste. * Peters prisvindende gårdoste er kommet helt til tops på den hollandske top 3 over gårdoste de seneste par år.

Madhåndværk: Ja
Upasteuriseret

Allergener

Mælk	Stammer fra
Laktose	Kan indholde spor af
Glutenholdigt korn	Uden
Krebsdyr	Uden
Æg	Uden
Fisk	Uden
Peanuts	Uden
Soja	Uden
Nødder	Uden
Selleri	Uden
Sennep	Uden
Sesamfrø	Uden
Sulfur dioxide	Uden
Lupine	Uden
Bløddyr	Uden

Pakkedetaljer

Basisenhed

Nettovægt:

12000 g