

Queso Payoyo Semicurado Cabra



Information

Varumärke:	Payoyo
Produktnummer:	2960
Produktionsland:	Spanien
Lagring:	Kyl

Användning

Ostbrickan

Hård dessertost

Payoyo är en typ av spanska hårdostar tillverkade på mjölk från en ras av getter som heter Payoya. Ostarna finns i en rad olika utförande, vi har tagit hem två varianter, en på enbart getmjölk och den andra på en mix av get- och fårmjölk. Ostarna är hantverksmässigt tillverkade (artesano) och lagrade i 3-6 månader (semicurado). I Sierra de Cadiz tillverkas dessa ostar av tävningsslada ostmakare och ostarna har vunnit flera priser i World Cheese Awards

Näringsdeklaration

Energi	1645 kJ / 393 kcal
Fett	32.9 g
- varav mättat fett	18.7 g
Kolhydrat	2.32 g
Protein	23.49 g
Salt	1.77 g

Ingredienser

getMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrakultur, kalciumklorid, LYSOZYM (ÄGGVITA)

Dietinformation

Glutenfri	✓
GMO-fri	✓
Inget tillsatt socker	✓

Produktion

Hård dessertost på getmjölk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

paketet Detaljer

Basenhet

Nettovikt: 2000 g