

## Peters gårdost - råmælksost - Mellemlagret (>4 mdr.)



### Information

Varemærke:	Dutch Deli
Varenummer:	1131
Oprindelsesland:	Holland
Lagertype:	Køl

### Ingredienser

Upasteuriseret komælk, salt, mælkesyrekultur, osteløbe, 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 cremet gourmet-ost med en fin og fyldig smag og mange smagsnuancer. Osten, som er en Gouda-ost, har lagret på Peters gård i mindst 4 måneder. Fås også i halve 6 kg. og kvart 3 kg. vakumeret.

### Anvendelsesmuligheder

God til sandwich, tapas, ostebordet og madlavning.

### 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 kvalitetsstemplets 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

**Pakkedetaljer**

Basisenhed

Nettovægt: 12000 g