

Peters gårdost - råmælksost - Lagret (>10 mdr.)



Information

Varemærke:	Dutch Deli
Varenummer:	1151
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. Karakterfuld gourmet-ost med en rig og fyldig smag og med små krystaller. Osten, som er en Gouda-ost, har lagret på Peters gård i mindst 10 måneder.

Næringsdeklaration

Ernæringsmæssig referenceværdi per: 100 g

Energi	1987 kJ / 475 kcal
Fedt	41 g
- Heraf mættede fedtsyrer	27 g
Kulhydrat	0 g
- heraf sukkerarter	0 g
Fiber	0 g
Protein	26 g
Natrium	1.95 g

Anvendelsesmuligheder

Velegnet til sandwich, tapas, ostebordet og madlavning. God til en stærk øl, en tør hvidvin eller en kraftig rødvin.

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-FATTIG: Osten er laktose-fattig og indeholder kun 0 - 0,1 g. laktose/100 g. ost.

Pakkedetaljer

Basisenhed

Nettovægt: 12000 g