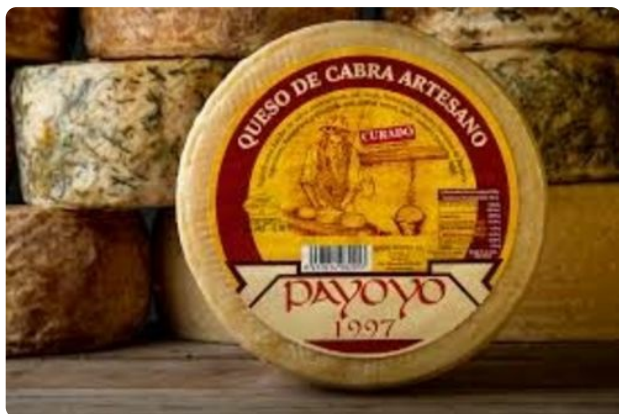


Queso Payoyo Semicurado Cabra & Oveja



Information

Varumärke:	Payoyo
Produktnummer:	2961
Ursprungsland:	Spanien
Lagring:	Kyl

Ingredienser

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

Övrig information om diet

Glutenfri	✓
GMO-fri	✓
Inget tillsatt socker	✓

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	1444 kJ / 348 kcal
Fett	27.06 g
- Varav mättat fett	20.7 g
Kolhydrat	2.41 g
Protein	23.61 g
Salt	1.52 g

Användning

Ostbrickan

Produktion

Hård dessertost på getmjölk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjölk	Härrörande från
Ägg	Innehåller

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 2000 g