

Peters gårdost - råmælksost - "OLD" (>1 år)



Information

Varemærke:	Dutch Deli
Varenummer:	1161
Oprindelsesland:	Holland
Lagertype:	Køl

Ingredienser

Upasteuriseret komælk, salt, mælkesyrekultur, osteløbe, tilsætningsstoffer E 251, E509 (kun i osteskorpene). Hollandsk jordbrug.

Diæt information

GMO frit



Single-farm gårdost af rå komælk - 48+

Håndlavet single-farm råmælksost fra Peters lille gård med 90 fritgående køer. Osten er en gourmet-gouda og er fremstillet af eksklusiv og nærende rå komælk for at bevare flest mulige smagsnuancer. Den er karakterfuld, fyldig og cremet med en delikat aroma, og den har masser af små proteinkrystaller. Peters gårdost er en såkaldt 'Boerenkaas' (som betyder gårdost) og har lagret på Peters gård i mindst 1 år. 'Boerenkaas' har kvalitetsstempleet GTS (Garanteret Traditionel Specialitet): alle oste fremstilles på gården af rå mælk fra gårdens egen fritgående køer.

Anvendelsesmuligheder

Velegnet til sandwich, tapas, ostebordet og madlavning. God til en stærk øl eller et glas rød- eller portvin.

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

Pakkedetaljer

Basisenhed

Nettovægt: 12000 g