

# Grevé® Stamsjö 43-XL mån



Denna Grevé® har vi lagrat i minst 43 månader vilket ger en mycket kraftfull karaktär och smak. En utmärkt ost såväl på bröd som på en ostbricka. Stamsjö Grevé® är uppkallad efter sjön Stamsjön i Lerum som gränsade till Hugo Ericsons ägor.

Grevé® är en rundpipig svensk hårdost som har sin unga historia tillbaka till mitten av 1960-talet. Två mejeriingenjörer försökte då skapa en ost lik schweiziska Emmentaler och norska Jarlsberg. Projektet hette Alpost men då man ville ha ett namn som klingade finare valde man istället ett namn som påminde om en annan alpost, Gruyère. Osten har en söt och nötaktig arom.

**PASSANDE DRYCK:** Medelfylligt vitt och rött vin

**BESTÄLLNINGSVARA:** Nej

**INGREDIENSER:** Pastöriserad koMJÖLK, Salt, Syrningskultur, Ystenzym, Kalciumklorid (E509), Konserveringsmedel: E202 (Kaliumsorbat)

**ALLERGENER:** MJÖLK

**NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:**

Energi: 1517 kJ / 365 kcal

Fett: 28 g

– Varav mättat fett: 18 g

Kolhydrater: <0,5 g

– Varav sockerarter: <0,5 g

Protein: 27 g

Salt: 1,3 g

**OSTFAMILJ:** Hårdost

**MJÖLK FRÅN:** Ko

**MJÖLKBEHANDLING:**  
Pastöriserad

**URSPRUNGLAND:** Sverige

**OMRÅDE:** Småland

**ARTIKELNUMMER:** 2930

**STORLEK:** 12 kg

**FÖRPACKNING:** 1 x 12 kg

**EAN:**

**FÖRVARING:** Kyla max +8°C

*Vi har alltid ambitionen att förmedla korrekt information men då förändringar i produktens innehåll kan ske över tid hänvisar vi till att kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.*