

Herrgård® Stamsjö 43-XL mån



Denna Herrgård® har vi långlagrat i minst 43 månader vilket ger en mycket kraftfull smak med tydlig sälta som balanseras av ostens krämighet. En utmärkt ost såväl på knäckebröd som på en ostprovning med vin. Stamsjö Herrgård® är uppkallad efter sjön Stamsjön i Lerum som gränsade till Hugo Ericsons ägor.

Herrgård® är en rundpipig svensk hårdost som har sin historia tillbaka till slutet av 1700-talet. Osttypen uppkom genom att man då i Sverige försökte framställa "schweizerost". Att osten sedan kom att kallas herrgårdsost kommer från att den företrädesvis bereddes vid större herrgårdar. Osten är krämig och har en fruktig 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: 1510 kJ / 364 kcal

Fett: 28 g

– Varav mättat fett: 18 g

Kolhydrater: <0,5 g

– Varav sockerarter: <0,5 g

Protein: 27 g

Salt: 1,4 g

OSTFAMILJ: Hårdost

MJÖLK FRÅN: Ko

MJÖLKBEHANDLING:
Pastöriserad

URSPRUNGLAND: Sverige

OMRÅDE: Småland

ARTIKELNUMMER: 2924

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.