

Unika Måneskær

1,8 kg.



Måneskær er en blid, cremet blåskimmelost. Osten bliver fremstillet på Gjesing Mejeri. Dybdemodning er nøglen til den velafbalancerede smag og cremede tekstur. Modningen foregår aerobt i to tempi og over væsentlig længere tid end man ofte ser i blåskimmelost. Den første modningsperiode sker ved høj temperatur for at få skimlen til at vokse og udvikle enzymer. Den anden del af modningen foregår på et køligt ostelager, hvor enzymerne får tid til at virke. Osten er indpakket i folie under modningen for at undgå dehydrering. Osten er samtidig stor, hvilket giver god balance i modningen på grund af forholdet mellem ostens ydre og indre.



Ingredienser:

MÆLK, FLØDE, salt, mælkesyrekultur, osteløbe (mikrobiel), blåskimmelkultur, modningskultur.

Allergener: **MÆLK & FLØDE**

Energi pr. 100 g

kcal 446 KJ 1841

Nærings- og indholdsdeklaration	%	Nærings- og indholdsdeklaration	%
Protein	14	Fedt	43
Kulhydrat	<0,5	Mættede fedtsyrer	27
- heraf sukker arter	<0,5	Salt	1,7