

Unika Den hvide Dame

400 g.



Afbalanceret fedme og syre, Den Hvide Dame bliver fremstillet på Trolldhede Mejeri, hvor man har en stolt tradition for skimmeloste. I Den Hvide Dame har man tredoblet mælkens naturlige fedtindhold af fløde. Det løfter osten til 75+, som er et mejeriteknisk udtryk for indholdet af fedt i tørstof. I den færdige ost betyder det et fedtindhold på knap 50%. Den smøragtige ost er balanceret med gærkulturen Geotrichum, som danner en sprød, tynd, overflade af hvidskimmel. Kongstanke bag osten: Med Den Hvide Dame ønskede vi at udforske egenskaberne i høje fedtprocenter. Resultatet er en ost i fornem balance mellem fedt og syre.

Ostens navn: I udviklingsstadiet kaldte vi osten for Den Fede Dame. Forbigående politisk korrekthed gjorde dog, at vi døbte ostebarnet Den Hvide Dame i tråd med ostens farve.



Ingredienser:

MÆLK, FLØDE, Salt, Mælkesyrekultur, Løbe, Hvidskimmelkultur.

Allergener: **MÆLK**

Energi pr. 100 g

kcal 431

KJ 1781

Nærings- og indholdsdeklaration	%	Nærings- og indholdsdeklaration	%
Protein	13	Fedt	42
Kulhydrat	0,5	Mættede fedtsyrer	27
- heraf sukker arter	0,5	Salt	1,3