

MARION

Lokale gårdoste & delikatesser

DE FIRE SØSTRE

ANDRÉS GOUDA

Fremstillet af ko-, gede-, fåre & bøffelmælk, 50+



INGREDIENSER

Ko**MÆLK** (pasteuriseret),
gede**MÆLK** (pasteuriseret),
fåre**MÆLK** (pasteuriseret) og
bøffel**MÆLK** (pasteuriseret),
osteløbe (mikrobiel), salt,
mælkesyrekultur.

Fedt	: 50+
Pasteuriseret	: Ja
GMO fri	: Ja
Vegetarisk	: Ja
Oprindelsesland	: Holland

NÆRINGSINFO

pr 100 g.	
Energi (Kj)	1481
Energi (kcal)	357
Fedt (g)	29,61
heraf mættede fedtsyrer (g)	19,84
Kulhydrater (g)	0
heraf sukkerarter (g)	0
Protein (g)	22,70
Salt (g)	1,9

OM DE FIRE SØSTRE

- André van Houwelingen's gårdmejeri ligger idyllisk i mellem diger, kanaler og maleriske møller i Kinderdijk, Holland.
- Ostemagerens omsorg for sine dyr kan smages i sine oste, der flere år i træk har vundet priser på ostenes VM: World Cheese Awards.
- Bl.a. Andrés økologiske lagrede gedegouda har vundet en Super Goldmedalje - og er dermed officielt en af verdens bedste gedeoste.
- Gårdosten "De Fire Søstre" er en hel unik gouda, fremstillet af både ko-, gede-, fåre- og bøffel-mælk. Smagen er karakterfuld og fyldig, og konsistensen er utrolig blød og cremet, den smelter på tungen!
- De Fire Søstre har lagret på træhylder på gården i mindst en måned.
- Denne gourmet-ost er perfekt til ethvert ostebord - og til et godt stykke brød.
- Husk at temperere osten mindst en halv times tid før den skal spises.
- Mød André i vores video om ham på Marion's YouTube kanal.
- Du kan også følge os på Marion's Facebook og/eller Instagram side.

VARENUMMER : 1582

VÆGT : 5 kg.

ALLERGENER

- **MÆLK**
- kan indholde spor af **LAKTOSE**

KONTAKT

MARION
Nørremarken 84
3060 Espergærde
Tlf. +45 51207033
www.marion.dk
info@marion.dk