



ANDRÉS GÅRDOST

ØKO GOUDA - GRAND CRU

50+ Lagret i mindst 12 måneder



INGREDIENSER

Pasteuriseret koMÆLK
Mælkesyrekultur
Salt
Osteløbe (mikrobiel)

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

NÆRINGSINFO

per 100 g.

Energi (Kj)	1776
Energi (kcal)	428
Fedt (g)	35,49
hvoraf mættede fedtsyrer (g)	23,78
Kulhydrater (g)	0
Sukkerarter (g)	0
Protein (g)	27,21
Salt (g)	2,28

OM ANDRÉS ØKOLOGISKE GÅRDOSTE

- Ostemager André van Houwelingen fremstiller prisvindende økologiske gårdoste. Hans gårdmejeri ligger idyllisk i mellem hollandske diger, kanaler og de maleriske møller i Kinderdijk (UNESCO verdensarvområde).
- Alle oste bliver fremstillet uden pesticider på markerne og uden E-numre i ostene.
- Ostemagerens omsorg for sine dyr kan smages i de økologiske oste, der flere år i træk har vundet priser på ostenes VM: World Cheese Awards. Fagdommerne har i 2018 kåret Andrés økologiske lagrede gedegouda som Super Goldmedaljevinder. Det betyder, at osten nu officielt er en af verdens bedste gedegouda-oste. Også Andrés komælksoste og fåreoste har vundet adskillige priser.
- **Andrés gårdost - øko gouda Grand Cru** er en fantastisk fyldig og karakterfuld halvfast ost af gouda-typen, med masser af lækker knasende proteinkrystaller.
- Osten har lagret på træhylder på gården i mindst 12 måneder.
- Andrés gårdost Gold er velegnet til ostebordet, madlavning og et godt stykke brød.
- HUSK at temperere osten mindst en halv times tid før den skal spises.
- Læs mere om André og hans gårdmejeri på www.dutchdeli.dk

VARENUMMER : 1588

VÆGT : 4,5 kg.

ALLERGENER

- MÆLK
- KAN INDEHOLDE SPOR AF LAKTOSE

KONTAKT

Dutch Deli
Nørremarken 84
3060 Espergærde
Tlf. 51 20 70 33
www.dutchdeli.dk
info@dutchdeli.dk