



# ANDRÉS GÅRDOST

## ØKO GOUDA - MELLEMLAGRET

50+ Lagret i mindst 4 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)	1535
Energi (kcal)	370
Fedt (g)	30,67
hvoraf mættede fedtsyrer (g)	20,55
Kulhydrater (g)	0
Sukkerarter (g)	0
Protein (g)	23,52
Salt (g)	1,97

### 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 Mellemlagret** er en dejlig fyldig og cremet halvfast gårdost af gouda-typen, fremstillet af udelukkende naturlige ingredienser.
- Osten har lagret på træhylder på gården i mindst 4 måneder.
- Andrés mellemlagrede gårdost er velegnet til et godt stykke brød og fx. madlavning.
- HUSK at temperere osten mindst en halv times tid før den skal spises.
- Læs mere om André og hans gårdmejeri på [www.dutchdeli.dk](http://www.dutchdeli.dk)

VARENUMMER : 1591

VÆGT : 5 kg.

### ALLERGENER

- MÆLK
- KAN INDEHOLDE SPOR AF LAKTOSE

### KONTAKT

Dutch Deli  
Nørremarken 84  
3060 Espergærde  
Tlf. 51 20 70 33  
[www.dutchdeli.dk](http://www.dutchdeli.dk)  
[info@dutchdeli.dk](mailto:info@dutchdeli.dk)